

Zitronenpfeffer 80g

Ein aromatischer, aber milder Pfeffer mit zartem Zitronengeschmack, für die leichte und frische Küche. Das ideale Aufstreugewürz zum Beispiel für [Flammlachs](#).

Zitronenpfeffer – Frische Zitrusnote trifft pfeffrige Schärfe

Unser **Zitronenpfeffer** ist eine aromatische Gewürzmischung, die den **spritzigen Geschmack von Zitrone** mit der **angenehmen Schärfe von schwarzem Pfeffer** vereint. Die fein abgestimmte Kombination sorgt für eine **frische, leicht pikante Note**, die besonders gut zu **Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Salaten und Gemüse** passt.

Ob als Tischgewürz oder beim Marinieren – Zitronenpfeffer verleiht jedem Gericht eine besondere Frische und einen eleganten Kick. Er ist auch perfekt geeignet zum **Verfeinern von Saucen, Dips oder Dressings** und bringt sommerliche Leichtigkeit auf den Teller.

Eigenschaften unseres Zitronenpfeffers:

Frisch & fruchtig – mit natürlichem Zitronenaroma

Pikant & ausgewogen – die milde Schärfe von Pfeffer rundet ab

Vielseitig einsetzbar – ideal zu Fisch, Geflügel & Gemüse

Hervorragend zum Marinieren & Würzen

Ohne Zusatzstoffe – reine, hochwertige Zutaten

Tipp:

Zitronenpfeffer passt hervorragend zu **Lachs, Forelle oder Garnelen** und gibt auch einem einfachen **Kartoffelgericht oder Frischkäse-Dip** eine raffinierte Note.

Jetzt probieren & den frischen Pfeffer-Kick entdecken!

MHD: 6 Monate, siehe Aufkleber

Zutaten: Pfeffer, Dextrose, Salz, Zitrone, Stärke, Rapsöl

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert in kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
Senf	Ja