

12 x 60 g

**Belbona**  
HOUSE OF FLAVOURS

15

# ZWARTE PEPER KRUIDENMENGELING

## MÉLANGE DE POIVRE NOIR

*for herb lovers*

THREE-PEPPER BLEND WITH NOBLE FRESHNESS  
GROF - GROS - COARSE

BIO



375115



### ONTDEK

Qu'est-ce que le Mélange Noir ? Une expérience poivrée d'un nouveau genre qui vous ravira à coup sûr ! Nos trois meilleures variétés de poivres se retrouvent dans ce mélange de poivres très aromatique. Qu'est-ce qui vous attend ? Un mélange de poivres puissant et polyvalent qui satisfera tous vos sens ! Les notes fraîches d'eucalyptus du poivre cubèbe rencontrent la profondeur des baies sucrées du poivre long. Le duo est complété par une touche piquante du piment Tellicherry. Ces nuances à plusieurs niveaux permettent de varier les moments gustatifs, par exemple dans une ratatouille avec une sauce tomate fruitée à la mamma. Que ce soit pour assaisonner un steak juteux et un rôti ou des légumes frais et une salade, ce puissant mélange de poivres fait battre plus fort le cœur de tout amateur de poivre ! Ce noble mélange noir a non seulement une odeur délicieusement intense avec des arômes de poivre éthérés, mais il a aussi le même goût que lorsque vous le goûtez pour la première fois. Mordez sur les morceaux de poivre et vous serez surpris par des huiles de poivre intenses et une mordant croustillant. Un piquant extraordinaire, une douceur fruitée et une fraîcheur mentholée déploient le plaisir poivré. Moulu grossièrement et sans moulin à poivre, toute la gamme des saveurs uniques peut atterrir dans votre assiette.

### INGREDIËNTEN

Biologische Cubeb Peper, Biologische Tellicherry Peper, Biologische Lange Peper

### INFO

Geen allergenen.  
Bewaren op een koele en droge plaats.

### DÉCOUVREZ

„Qu'est-ce que le Mélange Noir ? Une expérience poivrée d'un nouveau genre qui vous ravira à coup sûr ! Nos trois meilleures variétés de poivres sont réunies dans ce mélange de poivres très aromatique. Qu'est-ce qui attend vos papilles ? Un mélange de poivres puissant, aux multiples facettes, qui satisfera tous vos sens ! Les notes fraîches d'eucalyptus du poivre cubèbe rencontrent la profondeur des baies sucrées du poivre long. Le trio chaud est complété par le piquant de noisette du piment Tellicherry. Ces nuances à plusieurs niveaux assurent des moments de goût variés, par exemple dans la prochaine ratatouille avec une sauce tomate fruitée à la mamma. Que ce soit pour assaisonner un steak juteux et un rôti court ou des légumes frais et une salade - ce mélange de poivre fort fait battre plus fort le cœur de tout amateur de poivre ! Ce noble mélange noir ne sent pas seulement merveilleusement bien les arômes éthérés du poivre, mais il a aussi le même goût lorsqu'on le déguste pour la première fois. Mordez une fois sur les morceaux de poivre et vous serez surpris par des huiles de poivre intenses et une belle bouchée croquante. Un piquant extraordinaire, une douceur fruitée et une fraîcheur de type menthol déploient le plaisir poivré. Moulu grossièrement et sans moulin à poivre, toute la gamme des saveurs uniques peut atterrir directement dans votre assiette.

### INGRÉDIENTS

Poivre cubèbe biologique, poivre Tellicherry biologique, poivre long biologique

### INFO

Pas d'allergènes.  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me