

Cayenne-Pfeffer gemahlen

Cayenne-Pfeffer wird aus den besonders scharfen Schoten der Vogelaugen-Chillies gewonnen. Cayenne-Pfeffer gemahlen eignet sich zur Herstellung von Gulasch, deftigen Fleischgerichten, Grill- und scharfen Würzsaucen, aber auch von mexikanischen Spezialitäten, Salaten, Auberginen und exotischen Speisen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1378 kj
Brennwert kcal	329 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.22 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	30.4 g
Eiweiß	12 g
Salz	0.03 g

Zutaten

Cayenne