

Piment ganz

Piment ganz verstärkt den Geschmack vieler anderer Gewürze. Piment ganz wird auch Nelkenpfeffer, Allgewürz, Neugewürz oder Jamaikapfeffer genannt. Piment ganz ist zur Herstellung von Fisch-Marinaden, Meeresfrüchten, Fleisch, Wild und Geflügel, aber auch für Wurstwaren, Schinken, Gemüse, Reis und Pasteten geeignet. Besonders auch für die Diätküche geeignet.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1290 kj
Brennwert kcal	308 kcal
Fett	8.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.06 g
Kohlenhydrate	50.50 g
davon Zucker	47.98 g
Eiweiß	6.1 g
Salz	0.08 g

Zutaten

Piment