



Diese edle Pfeffer-Rarität kommt aus dem Periyar-Naturschutzgebiet in Indien und verdankt seinen Namen der Hafenstadt Thalassery. Er ist intensiver, wärmer und nussiger im Geschmack als der gewöhnliche Pfeffer. Er passt zu allen Fleischsorten, kann auch als Universal-Pfeffer verwendet werden.

# TELLICHERRY PFEFFER

AUS INDIEN

**Zutaten:** Tellicherry Pfeffer.

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

**Mindestens haltbar bis:** 31.12.2021

26 g

[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)

wellnuss Premium Snacks GmbH

Winterhuder Weg 76, D-22085 Hamburg