

Pul Biber Gewürzzubereitung

Eine hervorragend scharfe Gewürzzubereitung nicht nur für die türkische und arabische Küche! Pul Biber hat auch die Bezeichnung "Seidenchilipfeffer", würzt Döner Gerichte, Kebab, Kurzgebratenes und Grillfleisch, Hackfleisch-, Lamm-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Marinaden, Rote Linsensuppe, französische Kartoffelsuppe, Saucen, Salate, Schafskäse, Haydari, eine türkische Käsecreme, Joghurtsaucen und -dips.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1613.00 kj
Brennwert kcal	388.10 kcal
Fett	20.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.30 g
Kohlenhydrate	29.40 g
davon Zucker	27.60 g
Ballaststoffe	0.00 g
Eiweiß	11.00 g
Salz	3.60 g
Natrium	0.00 g