

# TELLICHERRY PFEFFER

Diese edle Pfeffer-Rarität kommt aus dem Periyar-Naturschutzgebiet in Indien und verdankt ihren Namen der Hafenstadt Thalassery. Der Geschmack ist intensiver, wärmer und nussiger als der von gewöhnlichem Pfeffer. Tellicherry passt zu allen Fleischsorten und kann auch als Universal-Pfeffer verwendet werden.

# TELLICHERRY PFEFFER

AUS INDIEN

**Zutaten:** Tellicherry Pfeffer.

Trocken lagern und vor Wärme schützen.  
**Mindestens haltbar bis: 31.12.2026**

26 g

[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)  
wellnuss Premium Präsente GmbH  
Humboldtstraße 53 G, 22083 Hamburg