

Chilis, geschrotet

Das als scharfe Schote bei uns berühmt und berüchtigte Gewürz hat eine jahrtausendelange Tradition hinter sich. In der Küche kann Chili auf vielfältigste Weise verwendet werden und wird in den vielen Regionen der Welt abwechslungsreich kombiniert und eingesetzt. Mittlerweile sind durch Züchtung und Kreuzungen über 2.000 verschiedene Chili-Sorten entstanden – vom milden Paprika bis hin zur extrem scharfen Schote. Sie unterscheiden sich in ihrer Buntheit, Form (von bauchig-kugelförmig bis lang und spitz) und Größe. Seine Schärfe verdankt die Verwandte des Paprika dem Stoff Capsaicin. Dieser ist fett- und alkohollöslich, übersteht Hitze und Kälte und wirkt konservierend. Chilis geschrotet schmecken feurig scharf und gewährleisten intensive Würzkraft beim Einlegen und Mitkochen.



Produktinformationen

Art. Nr. **153343**



Kulinarische Bestimmung
ideal zum Einlegen und Mitkochen



Verpackung
Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 190 g



Lagerung
Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff

Energie 379 kcal / 1.591 kJ

Fett 17 g

- davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	32 g
- davon Zucker	30 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,08 g