

Feuer Ringe gemischt

Grüne, gelbe und rote Delikatessen Peperoncini, in 3 mm breite Scheiben geschnitten und in Öl eingelegt mit fruchtigem Geschmack. Die Chilis haben eine mittlere Schärfe und einen knackigen Biss. Somit sind sie für jedermann geeignet, der seine Raclette, Pasta, Pizza, Suppen, Steaks verfeinern will. Die Schärfe wird, wie bei allen scharfen Peperoncini, durch den Inhaltsstoff Capsaicin hervorgerufen.



Nährwerttabelle:

Energie	1704/415 kJ/kcal
Fett	44 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.1 g
Kohlenhydrate	< 0.5 g
Davon Zucker	< 0.5 g
Eiweiss	0.9 g
Salz	3.5 g

Zutaten: Pflanzenöl (D +CH), Chili (Pestizidfrei), Jura Salz, Fruchtanteil 90g
Chilis ölbedeckt halten und vor Sonnenlicht schützen. Kühl und trocken lagern.
Haltbarkeit 2 Jahre

Farbe unreif/reif:	Die Früchte reifen von gelblich-grün über orange nach rot ab.
Fruchtlänge und Durchmesser:	Sie werden ca. 8-12 cm lang mit einem Durchmesser von ca. 4-5 cm, 14-16g, saftiges Fruchtfleisch, hängend
Schärfegrad:	30'00 bis 50'000 Scoville
Reifung:	75-80 Tage
Produktionsort:	CH-5626 Hermetschwil-Staffeln
Geschmack:	knackiger, fruchtiger Geschmack

Verwendung: Raclette, Pizza, Pasta, Steak, Poulet, Bratwurst, Saucen, Suppen, Tortilla Chips, Brotaufstrich und zum Würzen von Speisen

Wenn es zu scharf wird, 5 Tipps gegen Feueralarm im Mund

1. Essen oder Trinken Sie Fetthaltiges. Milchprodukte wie Joghurt, Milch, Käse oder Eiscreme sind ideal. Das Capsaicin ist fett- und alkohollöslich.
2. Eine zehnpromzentige Zuckerlösung ist genauso effektiv wie Milch.
3. Versuchen sie es vielleicht auch einmal mit einem Stückchen Brot oder einem Löffel Reis. Diese sollen die Fett- und Ölreste im Mund aufsaugen, in denen das Capsaicin steckt.
4. Auch etwas Salz soll gegen das Schärfefühl im Mund helfen.
5. Wenn die Haut brennt, kann dies mit einreiben von Alkohol gestoppt werden.