

Feuer Ringe Peperoncino gemischt



Rote und grüne Delikatessen Peperoncino, 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 Peperoncino, durch den Inhaltsstoff Capsaicin hervorgerufen.



Nährwerttabelle pro 100g:

| | |
|-----------------------------|------------------|
| 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 CH: Pflanzenöl, Chili (Pestizidfrei), Jura Salz, Abtropfgewicht 100g, Inhalt 217g, Glas Total 376g
Chilis ölbedeckt halten und vor Sonnenlicht schützen. Kühl und trocken lagern.
Haltbarkeit 2 Jahre

Haltbarkeit: 2 Jahre, Produkt vor Sonnenlicht schützen und kühl lagern.

Gebrauch: Vor Gebrauch nicht umrühren, nach dem Öffnen kühl (von 0 bis 9°C) lagern, Chilis ölbedeckt halten und bald verbrauchen.

Farbe unreif/reif: Die Früchte reifen von grün über rot ab.

Fruchtlänge und Durchmesser: Sie werden ca. 12-16 cm lang mit einem Durchmesser von ca. 2-3 cm, saftiges Fruchtfleisch, hängend

Schärfegrad: 30'00 bis 50'000 Scoville

Reifung: 75-80 Tage

Produktionsort: CH-5626 Hermetschwil-Staffeln

Geschmack: knackiger, fruchtiger Geschmack, schöne Peperoni-Note

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 Feuersalarm 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 zehnpromtente 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.