



HOT'N SPICY (MÜHLE)

Bird Eye Chilischoten aus kontrolliert biologischem Anbau aus Uganda für die extra scharfe Küche.

Produkt Kurzbeschreibung

Bird Eye Chilischoten aus kontrolliert biologischem Anbau aus Uganda für die extra scharfe Küche.

Produkt lange Beschreibung

Chili
Bio-Feinschmecker Asien

Beschreibung

Sehr scharfe Bird Eye Chilischoten aus kontrolliert biologischem Anbau aus Uganda. In den Sommer- und Herbstmonaten werden die reifen Früchte von Hand geerntet und anschließend schonenden in der Sonne getrocknet. Fruchtig im Geschmack und mit einer intensiven Schärfe (ca. 70.000-130.000 Scoville) wird mit unserem Hot´n Spicy jedes Gericht verschärft gut. Da Chilis aufgrund ihrer Leichtigkeit nur geringfügig gegen das Mahlwerk gedrückt und somit nur wenige Chiliflocken aus der Mühle kommen, ist das Mahlwerk der Mühle verstellbar. Für mehr Chili bzw. größere Flocken einfach



am oberen drehbaren Teil des Mühlenkopfes ziehen.

Erhältlich als

05004139 Glasmühle à 20g

Zutaten

Ganze, kleine, sehr scharfe Bird Eye Chilischoten aus Uganda. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Vorsichtig verwenden, mehrmals abschmecken!

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

