Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

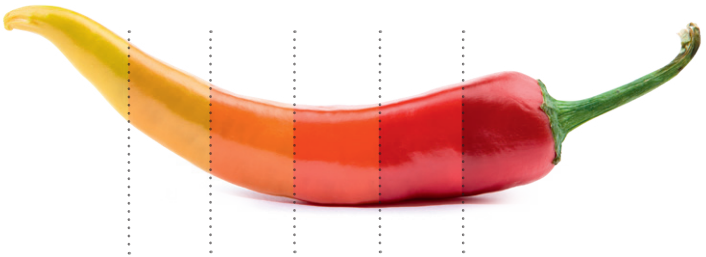
info@janatuerlich.at | www.janatuerlich.at

Impressum:
Herausgeber: Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, A-2355 Wiener Neudorf
Produktfotos: Copyright by Reinsaat KG

Milde bis feurig-scharfe Bio-Chili-Raritäten

*Wer **Ja!Natürlich Bio-Chili-Raritäten** kauft, kann auf beste Bio-Qualität aus dem **Hause Pranger** zählen. Der Familienbetrieb liegt im Herzen des steirischen Vulkanlandes. Der fruchtbare, vulkanische Boden sowie das milde Klima spiegeln sich in der hervorragenden Produktqualität. Familie Pranger hat sich auf den Anbau von Paradeiser, Paprika, Chili und Gurken spezialisiert – **selbstverständlich 100 % biologisch**.*

Schärfeskala von 0 – 10:

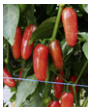


0	1–2	3–4	4–5	6–7	8–10
mild	etwas scharf	ziemlich scharf	scharf	sehr scharf	extrem scharf

Biquinho (0 – 1)
Milder Chili mit tropfenförmigen, kleinen Früchten. Aufgrund der Form ist er besonders zum Einlegen geeignet.

Ballito (1 – 4)
Diese geschmackvollen, rundlichen Früchte sind eher mild. Sie sind vielseitig verwendbar und werden sowohl frisch und getrocknet verwendet als auch eingelegt. Mit Frischkäse gefüllt, sind sie ein besonderer Genuss und der cremige Frischkäse mildert die Schärfe.

Kusburnu (3 – 4)
Dieser Chili reift von grün auf rot ab und hat 4 – 6 cm lange und ca. 2 cm breite Früchte. Die mittelscharfen Früchte eignen sich zum Trocknen und zur Herstellung von Chilipulver.



Jalapeno orange (4 – 5)
Diese Sorte bildet länglich abgerundete, leuchtend orangenfarbige und dickfleischige Früchte. Besonders geeignet zum Frischverzehr, Einlegen und Kochen.

Sarit Gat (6)
Diese Sorte bildet knackige gelbe Früchte. In der Küche finden sie gerne in Salsas und Saucen Verwendung.

De Cayenne (6)
Scharfer Pfefferoni mit langen, dünnfleischigen und roten Früchten. Die Schoten werden gerne getrocknet und zu Cayennepfeffer vermahlen.

Weitere Chili-Raritäten: Jalapeno gelb