







**Mehr Infos online unter:**


 [www.janaturlich.at](http://www.janaturlich.at)

 [magazin.janaturlich.at](http://magazin.janaturlich.at)

 [www.facebook.at/bio.janaturlich](https://www.facebook.at/bio.janaturlich)

 [www.twitter.com/ja\\_naturlich](https://www.twitter.com/ja_naturlich)

 [www.youtube.com/janaturlich2008](https://www.youtube.com/janaturlich2008)

 [instagram.com/ja\\_naturlich](https://instagram.com/ja_naturlich)



aus biologischer  
Landwirtschaft

# Bunte Bio- Chili-Raritäten

*aus der Steiermark*



MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C001924

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

[info@janaturlich.at](mailto:info@janaturlich.at) | [www.janaturlich.at](http://www.janaturlich.at)

**Impressum:**

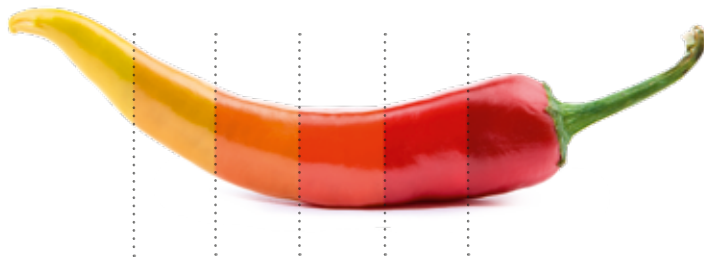
Herausgeber: Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, AT-2355 Wiener Neudorf

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**. Dank jahrelanger Vorarbeit der Firma **ReinSaat** konnte das Raritäten-saatgut für unsere **Ja! Natürlich Bio-Raritäten** kultiviert werden.

## Schärfeskala von 0–10:



<b>0</b>	<b>1-2</b>	<b>3-4</b>	<b>4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-10</b>
mild	etwas scharf	ziemlich scharf	scharf	sehr scharf	extrem scharf



### Yeluna (0–1)

Diese spitzen, von grün auf orange abreifenden und milden Pfefferoni eignen sich besonders für den Frischverzehr und zum Einlegen.



### 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.