



Mehr Infos online unter:

 www.janatuerlich.at
 magazin.janatuerlich.at
 www.facebook.at/bio.janatuerlich
 www.twitter.com/ja_natuerlich
 www.youtube.com/janatuerlich2008
 instagram.com/ja_natuerlich



MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C001924



BUNTE BIO-CHILI RARITÄTEN

aus der Steiermark

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

info@janatuerlich.at | www.janatuerlich.at

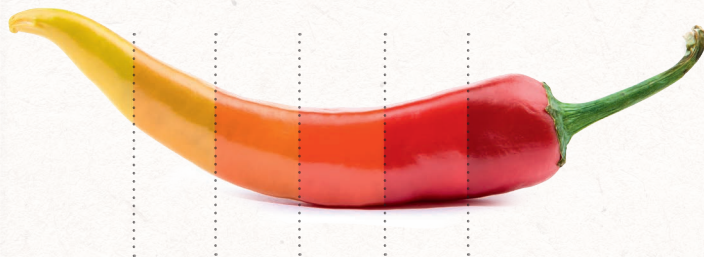
Impressum:

Herausgeber: *ja! Natürlich* Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, AT-2355 Wiener Neudorf
Produktfotos: Copyright by Reinsaat KG & Bingenheimer Saatgut AG

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:



0	1–2	3–4	4–5	6–7	8–10
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.



Jalapeño Ruben (3–5)

Dieser saftig-fleischige Jalapeño Chili ist eine mexikanische Spezialität. Er reift von dunkelgrün auf tiefrot ab und hat eine angenehm milde Schärfe. Die Früchte können frisch verzehrt, eingelegt oder verarbeitet werden.



Leon (4–5)

Leon ist ein knackiger, leuchtend oranger Jalapeño Chili mit mittlerer Schärfe. Die Früchte eignen sich ausgezeichnet zum frisch Essen, zum Einlegen oder Kochen.



Luciel (4–5)

Der gelbe Jalapeño Chili Luciel hat besonders dickfleischige Früchte mit frisch fruchtigem Geschmack und einer angenehmen Schärfe. Er eignet sich bestens für den Frischeverzehr, zum Einlegen und Kochen.



Sarit Gat (6)

Diese Sorte bildet knackige gelbe Früchte. In der Küche finden sie gerne in Salsas und Saucen Verwendung.