Chiliflocken bio (mit Saat)

Getrocknete Chili-Schoten zerkleinert, ca. 1 5 mm mit Saat. Sie schmecken mittelscharf, leicht fruchtig und und überraschen durch ihre rot-gelbes Farbspiel. Die Herstellung unseres Chilis beginnt mit der sorgfältigen Auswahl und Ernte der reifen roten Chilischoten. Anschließend werden sie schonend getrocknet, um ihren reichen, würzigen Geschmack und ihre leuchtend rote Farbe zu bewahren. Zum Schluss werden die getrockneten Schoten zerkleinert und sorgfältig verpackt. Unser Chili kann in einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden. Er verleiht Suppen, Eintöpfen, Saucen und Marinaden einen würzigen Kick. Ebenso verfeinert er Grillgerichte und gibt mexikanischen oder indischen Gerichten den authentischen Geschmack. Eine Prise Chili verleiht auch Ihren Smoothies eine überraschende Würze oder Schokoladendesserts einen geschmacklichen wie auch optischen Kick. Der Schärfegrad kann je nach Charge und Verfügbarkeit variieren. Chili und Paprika sind verwandt und gehören zur Gattung Capsicum. Neben der Größe unterscheiden sie sich im Geschmack. Dieser reicht von fruchtig bis sehr scharf. Verantwortlich für die Schärfe, die in Scoville gemessen wird, ist der Inhaltsstoff Capsaicin.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1585 kj
Brennwert kcal	379 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.2 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	30.4 g
Ballaststoffe	24.9 g
Eiweiß	12 g
Salz	0.08 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein

Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein