

**W** WIBERG À la Carte

## Chili-Fäden, fein

Das als scharfe Schote bei uns berühmt und berühmte Gewürz hat eine jahrtausendelange Tradition hinter sich. In der Küche kann Chili auf vielfältigste Weise verwendet werden und wird in den vielen Regionen der Welt abwechslungsreich kombiniert und eingesetzt. Mittlerweile sind durch Züchtung und Kreuzungen über 2.000 verschiedene Chili-Sorten entstanden – vom milden Paprika bis hin zur extrem scharfen Schote. Sie unterscheiden sich in ihrer Buntheit, Form (von bauchig-kugelförmig bis lang und spitz) und Größe. Seine Schärfe verdankt die Verwandte des Paprika dem Stoff Capsaicin. Dieser ist fett- und alkohollöslich, übersteht Hitze und Kälte und wirkt konservierend. Feine rote Chili-Fäden veredeln Speisen dekorativ mit dezent scharf und fruchtigem Geschmack.



## Produktinformationen

Art. Nr. **127662**

### Zutaten

Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), Maltodextrin, Stabilisator: Diphosphate E450, Gewürze, Speisesalz, Säureregulator: Natriumacetate E262, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E300, Trennmittel: Siliciumdioxid E551, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Aroma.



### Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml  
Nettogewicht Inhalt 45 g



### Kulinarische Bestimmung

ideal zum würzigen Dekorieren



### Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

## Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	379 kcal / 1.591 kJ
Fett	17 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	32 g
- davon Zucker	30 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,08 g