

W WIBERG À la Carte

Chilis, ganz

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. Wer es gerne feurig mag, ist mit WIBERG Chilis ganz bestens beraten. Die ganzen Birdseye-Chilis überzeugen mit fruchtig-scharfem Geschmack.



Produktinformationen

Art. Nr. **108934****Kulinarische Bestimmung**

ideal zum Einlegen und Mitkochen

**Verpackung**Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 100 g**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