Amazonas Chili ganz 35g - Biova

URL

https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Convenience-Food/Amazonas-Chili-ganz-35g---Biova_6691

Allgemeine Angaben

Hersteller:
Biova

Produktbild

Image not found or type unknown

Beschreibung

Amazonas Chili ganz 35g von Biova Das fruchtbare Amazonas-Becken Kolumbiens, eines der größten Naturschutzgebiete unserer Erde, gehört zu den Ursprungsgebieten der Chili-Familie. Und genau diesem Fluss verdankt eine der exklusivsten Chilisorten seinen Namen - der gelbe Amazon oder Amazonas-Chili. Der Amazonas Chili gehört mit 50 - 70.000 Scoville zu den schärferen, aber nicht extremen Chilis. Amazonas Chili überzeugt mit einer schönen Fruchtnote, gradliniger Schärfe und dezenter Säure-Noten. Nicht von ungefähr erinnert diese Chili-Sorte an die vermutlich bekannteste Chili-Art, den berühmten Tabasco-Chili. Beide Sorten sind artverwandt und gehören der Gruppe der Capsicum Frutescens an. Besonders auffällig ist die gelbliche Farbe der Amazonas Chili, da diese kurz vor der Vollreife geerntet wird. Dank schonender Trocknung bleibt die schöne Farbe ebenso erhalten, wie die fruchtige Schärfe. In der Küche ist derAmazonas Chili vielseitig einsetzbar. Saucen oder Suppen, Schmorgerichte, Eintöpfe, Fleischgerichte oder Dips warten nur darauf, mit kolumbianischer Scharfe verfeinert zu werden. Wer es eher dezent mag, gibt den Chili erst kurz vor dem Servieren zu den Gerichten. Je länger der Chili mit kocht, umso dominanter breitet sich die Schärfe aus. Kolumbien verdankt seinem Namen dem Entdecker Amerikas, Christoph Kolumbus. Kolumbus war es auch, der die ersten Chili-Sorten mit nach Europa brachte.

Details zur Anzeige

Preis 3,99 €
inkl. MwSt.

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2
D-63329 Egelsbach
GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0
FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : info@ebiz-consult.de
Internet: http://wwww.ebiz-consult.de