

Knustne chili med frø, økologisk

Tørrede chilifrugter knustet, ca. 1 5 mm med frø. De smager let frugtigt og middelstærkt og overrasker med deres rød-gule farvespil. Produktionen af vores chili begynder med en omhyggelig udvælgelse og høst af de modne røde chilifrugter. Derefter tørres de sømt og bevares deres rige, krydrede smag og deres lyserøde farve. Til sidst knuses de tørrede frugter og pakkes omhyggeligt. Vores chili kan bruges i en lang række retter. Den giver supper, gryderetter, sovs og marinader en krydret kick. Den forfiner også grillretter og giver mexicanske eller indiske retter den autentiske smag. Et piff chili giver også dine smoothies en overraskende krydring eller chokoladedesserter en smagsmæssig såvel som visuel kick. Styrkegraden kan variere fra partiet og tilgængeligheden. [Chili](#) og [Paprika](#) er beslægtede og tilhører slægten Capsicum. Ud over størrelsen adskiller de sig i smagen. Denne spænder fra frugtig til meget stærk. Ansvarlig for styrken, der måles i Scoville, er stoffet Capsaicin.

Produkt

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1585 kj
Calorific value kcal	379 kcal
Fat	17 g
Of which saturated fatty acids	3.2 g
Carbohydrates	32 g
Of which sugar	30.4 g
Fibers	24.9 g
Protein	12 g
Salt	0.08 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No

Horst Bode Import-Export GmbH

Momsnummer: DE154233667

Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No