Produktinformationen

Tomate-Chili Sauce

Ihr Hauptbestandteil Tomate und die Verwendung spezieller Gewürze, vereint mit einer Rohrzuckersüße und der Schärfe von gegrillten Chilis, macht sie einzigartig im Geschmack. In drei Schärfen erhältlich, „pikant“, „+“ und „++“ (Zuckeranteil 30%).

☞ ideal zu Gegrilltem, Hamburgern, Currywurst oder auch Nudeln

Sweet Thai-Chili Sauce

Diese süße Sauce auf Paprikabasis ist die typische Sauce, die beim Asiaten zu Hühnchen oder auch Frühlingsrollen gereicht wird (Zuckeranteil 45%). Die unscharfe Variante mit homöopatischen Mengen an Chili wird als „Henrike speciale“ angeboten.

☞ ideal zu Gegrilltem oder asiatischen Gerichten

Sweet Thai-Chili dark Sauce

Diese süße Sauce ist durch einen Unfall entstanden. Ein wenig Unachtsamkeit bei der Zubereitung der oben stehenden Thai-Chili Sauce hat den Zucker zum Karamellisieren gebracht, weshalb diese Sauce nun durch ihre einzigartige rauchige Note als eigenständige streichfähige Sauce angeboten wird (Zuckeranteil 55%).

☞ neben o. g. Anwendungen auch gern als Aufstrich zu Käse

Habanero Sauce

Wenn es um besonders scharfe Saucen geht, kommen immer wieder die Chilis aus der Gruppe ***Capsicum chinense*** zum Einsatz. Hier tragen neben dem Hauptbestandteil Möhren, die Habanero und die Carolina Reaper zum scharfen Geschmackserlebnis bei. In drei Schärfen erhältlich, „scharf“ (≈ 35.000 SCU), „+“ (≈ 250.000 SCU) und „++“ (≈ 450.000 SCU).

☞ ich mag sie gern pur zu Käsestänglis oder auch zum Verfeinern von Suppen oder Gerichten, wie z. B. Gulasch oder Chili con carne

Chili Salsa

Diese fruchtige, süß-scharfe Chili Salsa ist in zwei Schärfen erhältlich, „pikant“ und „+“

☞ ideal als Dip zu gegrilltem Fleisch oder auch zum Verfeinern von Reis-, Nudel-, Pfannen-, Wokgerichten, Pizza oder Gulasch

Chilisalz

Dieses aus grobem Meersalz und Chilis hergestellte Chilisalz verleiht allen herzhaften Gerichten die richtige Schärfe. Es ist in zwei Schärfen erhältlich, „pikant“ und „+“

☞ ideal zu allen herzhaften Gerichten

Produktinformationen

Jalapeños - süß-sauer eingelegt

Eine der ältesten Methoden des Haltbarmachens ist neben dem Trocknen oder salzig Einlegen das saure Einlegen von Gemüse.
Diese eingelegten Jalapeños haben eine milde Schärfe und halten sich, wie Gurken über Jahre. Sie sind vielseitig verwendbar.

☞ ich mag sie gern pur auf´s Brot mit Mett, Wurst oder Käse, auf Pizza oder auch in versch. Rezepten (z. B. Frischkäse)

Chili Kräutersenf

Dieser süß scharfe Chili Kräutersenf ist nicht mit industriell gefertigtem Senf vergleichbar. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten und keinerlei künstliche Konservierungsmittel verwendet. In zwei Schärfen erhältlich, „pikant“ und „+“.

☞ Verwendung wie bei den nicht scharfen Verwandten

Chili Öle

Den Abschluss dieses Sortiments bildet das mit getrockneten Thai Chilis und Rosmarin aromatisierte Olivenöl (nativ extra) sowie das Rapsöl. Beide Öle sind kalt gepresst und stammen aus zertifiziertem, biologischen Anbau. In zwei Schärfen erhältlich, „pikant“ und „+“.

☞ Verwendung wie bei den nicht scharfen Verwandten

Preise

Chili Saucen / Kräuter Senf

500 ml	9,50 €
250 ml	5,00 €
200 ml / g	4,00 € / 5,00 €
125 ml / g	3,00 € / 5,00 € / 7,00 €

Jalapeños

430 g	4,60 €
400 g	4,30 €
370 g	4,00 €
330 g	3,50 €
280 g	3,00 €
220 g	2,50 €

Chili Olivenöl

40 ml	3,50 €
250 ml	10,00 €

Chili Rapsöl

40 ml	3,00 €
250 ml	8,00 €