

Produktinformation durch floracuragrosshandel.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.floracuragrosshandel.com/impressum.php

Chili geschrotet im Schraubglas Gewürzfee

Produkt-ID: 1011002

[Zur Produktseite im Shop](#)



45 g Chili im Glas Premium Gewürzfee Qualität

Gewürzfee Chili bietet viele tolle Vorteile

Gewürzfee verwendet sorgfältig geprüfte und frische Rohstoffe.

Die Aromen bleiben unverfälscht erhalten, da wir unsere Gewürze in geschmacksneutrale Gläser abfüllen.

Der luftdichte Verschluss sorgt für lange Frische - Feuchtigkeit hat keine Chance.

Die grosse Öffnung garantiert leichtes Entnehmen.

Gratis dabei: Ein Holzlöffel zum sauberen Entnehmen der Gewürze, finden Sie im Glas.

Beschreibung

Ursprünglich stammt Chili aus Mittel- und Südamerika. Die orangeroten bis rotbraunen Schoten riechen aromatisch und schmecken scharf. Chili harmoniert besonders gut mit Oregano, Paprikapulver und Kreuzkümmel.

Chili passt gut zu

Mit Chili kann man hervorragend Chili con Carne zubereiten. Es passt gut zu herzhaften Speisen, Currywurst, Pizza und verfeinert Saucen, Dips und Grillgewürzmischungen.

Was bedeutet geschrotet?

Nicht nur Getreide wird in geschroteter Form angeboten, auch einige Würzmittel finden sich geschrotet im Gewürzregal wieder. Insbesondere einige Pfeffersorten sind im gut sortierten Gewürzhandel oft geschrotet zu finden. Bei dieser Verarbeitungsform wird die Zutat grob zermahlen, in der Regel noch etwas gröber, als es beim Granulat der Fall ist.

Details und Spezifikationen

Inhalt: Chili geschrotet

Füllmenge: 45 g

Glutenfrei: Ja

Vegan: Ja

Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate in der Originalverpackung.

Verpackung: In einem Schraubglas mit luftdichtem 2-in-1 Deckel (innen Metall, aussen Holz). Geschützt gegen Stoss und Licht durch einen runden ÖKO Karton.

Besonderes: Das Glas und der Deckel sind spülmaschinenfest und umweltfreundlich.

Gewürzfee Special Tipps

An unseren Gewürzen haben Sie lange Freude, wenn Sie sie trocken, kühl und dunkel aufbewahren. Bitte nicht mit den Fingern in das Gewürzglas gehen - der mitgelieferte Löffel ist viel besser. Geben Sie beim Zubereiten eine kleine Menge des Gewürzes in eine Schale und fügen Sie von der Schale die Gewürze zu. So beugen Sie Unreinheiten, Feuchtigkeit und Qualitätsverlust vor.

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.floracuragrosshandel.com/impressum.php