



Gelber Amazonas Chili, ganz



Artikelnummer: 1357
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: 20 g | Ki 18

Das fruchtbare Amazonas-Becken Kolumbiens, eines der größten Naturschutzgebiete unserer Erde, gehört zu den Ursprungsgebieten der Chilifamilie. Und genau diesem Fluss verdankt eine der exklusivsten Chilisorten seinen Namen - der gelbe Amazon oder Amazonas-Chili. Der feurige Chili gehört mit 50 - 70.000 Scoville zu den schärferen, aber nicht extremen Chilis. Er überzeugt mit einer schönen Fruchtnote, gradliniger Schärfe und dezenter Säure-Note. 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. Eine Besonderheit ist die gelbliche Farbe des Amazonas Chili, da er kurz vor der Vollreife geerntet wird. Dank schonender Trocknung bleibt die schöne Farbe ebenso wie seine fruchtige Schärfe erhalten. In der Küche ist der Amazonas Chili vielseitig einsetzbar. Saucen oder Suppen, Schmorgerichte, Eintöpfe, Fleischgerichte oder Dips warten nur darauf, mit kolumbianischer Schärfe verfeinert zu werden. Wer es eher dezent mag, gibt den Chili erst kurz vor dem Servieren zu den Gerichten. Je länger der Chili mitkocht, umso dominanter breitet sich die Schärfe aus.

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 4251574105639

Ursprungsland 004

Zolltarifnummer0904219004

Zutaten:

Wilder Cumeo Pfeffer aus dem nepalesischen Himalaya