

Name	Form	Herkunft	Verpackung	Gewicht	Preis	Preis pro 1000g
Amazonas Chili Dieser fast reife, gelbe Chili gehört mit 50-70.000 Scoville zu den schärferen, aber nicht extremen Chilis. Die schöne Fruchtnote erinnert an den artverwandten Tabasco-Chili.	ganz	Kolumbien	Beutel	50g	6,50 €	130,00 €
			Beutel	250g	26,00 €	104,00 €
			50ml Glasrohr	10g	3,00 €	300,00 €
			150ml Korkglas	30g	5,00 €	166,67 €
Ancho Chili ... ist eine milde Sorte mit großen Früchten und fruchtigem, fast süßlichem Geschmack, der an getrocknete Rosinen, Lakritz, Tabak und Kaffee erinnert. Er wird gerne mit sehr scharfen Chilis kombiniert, um die Chilinoten hervorzuheben ohne die Gesamtschärfe zu beeinflussen.	geschrotet	Mexiko	Beutel	50g	5,00 €	100,00 €
			Beutel	250g	20,00 €	80,00 €
			Beutel	500g	35,00 €	70,00 €
			50ml Glasrohr	25g	3,00 €	120,00 €
			150ml Korkglas	75g	7,00 €	93,33 €
Bi Jolokia Dieser höllisch scharfe Chili ist auch unter dem Namen "Ghost Chili " bekannt und mit 1.000.000 Scoville der schärfste Chili der im Handel zu bekommen ist - die pure Lust am Schmerz.... Er sollte mit Sorgfalt dosiert werden.	gemahlen	Indien	Beutel	10g	6,00 €	600,00 €
			Beutel	50g	24,00 €	480,00 €
			Beutel	250g	90,00 €	360,00 €
			10ml Glasrohr	5g	6,00 €	1.200,00 €
			50ml Korkglas eckig	20g	20,00 €	1.000,00 €
Birds Eye Chili, bio Die kleinen roten Chilischoten stammen aus Ostafrika und haben eine intensive, direkte Schärfe (ca. 250.000 Scoville). Sie eignen sich z.B. für scharfe asiatische Gerichte und BBQ Soßen	ganz	Uganda	Beutel	50g	5,00 €	100,00 €
			Beutel	250g	20,00 €	80,00 €
			Beutel	500g	35,00 €	70,00 €
			50ml Glasrohr	11g	3,00 €	272,73 €
			150ml Korkglas	30g	5,00 €	166,67 €
Cayennepfeffer bio ..ist ein Chili von mittlerer Schärfe, der gut in Hackfleisch, Gulasch oder Chili con Carne passt. Der Name weist auf die ursprüngliche Herkunft der Chilipflanze hin: Der Region um den gleichnamigen Fluss in Französisch Guayana.	gemahlen	Indien	Beutel	50g	3,50 €	70,00 €
			Beutel	250g	14,00 €	56,00 €
			Beutel	500g	25,00 €	50,00 €
			Beutel	1000g	45,00 €	45,00 €
			50ml Glasrohr	25g	3,00 €	120,00 €
Habanero Chili, bio ... liegt ganz oben in der Skala der schärsten Chilisorten (ca. 500.000 Scoville). Seine fruchtigen Noten entfalten sich schon bei (zu empfehlender) geringer Dosierung.	gemahlen	Yucatán Mexiko	Beutel	50g	8,00 €	160,00 €
			Beutel	250g	32,00 €	128,00 €
			50ml Korkglas	20g	5,00 €	250,00 €
			eckig			
Isot Biber Chilli ... ist eine milde fermentierte und leicht geräucherte Chilizubereitung aus vollreifen Früchten, die gerne als Streuwürze über Salate, Linsengerichte und Kebabs gegeben wird. Er ist auch eine beliebte Zutat in Cig-Köfte (vegane türkische Frikadellen).	gemahlen	Türkei	Beutel	50g	4,50 €	90,00 €
			Beutel	250g	18,00 €	72,00 €
			Beutel	500g	30,00 €	60,00 €
			50ml Glasrohr	25g	3,00 €	120,00 €
			150ml Korkglas	75g	6,50 €	86,67 €
Chili, Jalapeno, grün Die würzige milde Schärfe des grünen Jalapeno (ca. 5000 Scoville) passt hervorragend zu Käse, in Fleischgerichten, in BBQ-Saucen oder in selbst gemachten Wraps.	geschnitten	Chile	Beutel	50g	4,00 €	80,00 €
			Beutel	250g	16,00 €	64,00 €
			50ml Glasrohr	24g	3,00 €	125,00 €
			150ml Korkglas	60g	5,50 €	91,67 €
Chili Jalapeno, Chipotle, rot Voll ausgereifter roter Jalapeno Chili wird über Mesquite-Holz getrocknet und geräuchert (=Chipotle). Er hat pikant-würzige Noten mit milder Schärfe (ca. 12.000 Scoville).	gemahlen	Mexiko	Beutel	50g	4,50 €	90,00 €
			Beutel	250g	18,00 €	72,00 €
			50ml Glasrohr	28g	4,00 €	142,86 €

Trinidad Scorpio geschroten Trinidad			Beutel	50g	16,00 €	320,00 €
Diese Spezialität ist ein roter Habanero Chili von der Insel Trinidad dessen Schärfe seiner Form entspricht: Er hat einen Stachel an der Unterseite..... (ca. 750.000 Scoville). Selbst kleinste Prisen verwandeln Euer Gericht in ein Hölleninferno.			Beutel	100g	30,00 €	300,00 €
			Beutel	250g	65,00 €	260,00 €
			30ml Glasrohr	7g	6,00 €	857,14 €
			120ml Korkglas	20g	12,00 €	600,00 €
Wiri-Wiri Kirsch Chili ganz, rund Mexiko			Beutel	50g	10,00 €	200,00 €
... werden wegen ihrer Farbe und Form auch als Kirsch-Chili bezeichnet. Das Aroma ist tomatenähnlich, bei kräftiger Schärfe von ca. 100.000 Scoville.			Beutel	100g	18,00 €	180,00 €
			Beutel	250g	40,00 €	160,00 €
			Beutel	500g	70,00 €	140,00 €
			50ml Glasrohr	7g	3,00 €	428,57 €
			150ml Korkglas	20g	5,00 €	250,00 €
Paprika, geräuchert, Pimenton de la Vera, mild gemahlen Spanien			Beutel	50g	3,50 €	70,00 €
Eine Spezialität aus der spanischen Region Extremadura: Die Paprikaschoten werden eine Woche lang über Eichenholz geräuchert und danach vermahlen. Nicht nur Vegetarier schätzen das rauchige Paprikaaroma.			Beutel	250g	14,00 €	56,00 €
			Beutel	500g	25,00 €	50,00 €
			Beutel	1000g	45,00 €	45,00 €
			50ml Glasrohr	30g	3,00 €	100,00 €
			150ml Korkglas	70g	6,00 €	85,71 €
Paprika, geräuchert, Pimenton de la Vera, scharf gemahlen Spanien			Beutel	50g	3,50 €	70,00 €
Der scharfe geräucherte Paprika gibt der bekannten spanischen Wurst "Chorizo" ihre typische Farbe und Aroma. Er sollte vorsichtig dosiert werden, denn die Rauchnote ist kräftig. Jedes Bratkartoffelgericht gewinnt durch eine abschließende "Bestäubung" mit einer Prise Pimenton de la Vera.			Beutel	250g	14,00 €	56,00 €
			Beutel	500g	25,00 €	50,00 €
			Beutel	1000g	45,00 €	45,00 €
			50ml Glasrohr	28g	3,00 €	107,14 €
			150ml Korkglas	80g	6,00 €	75,00 €
Pul Biber, Paprika, scharf Flocken Türkei			Beutel	50g	3,50 €	70,00 €
Im Euphrattal, Osttürkei, werden sonnengetrocknete Paprikaschoten mit etwas Olivenöl beträufelt und gehackt. Über die fertige Speise gestreut, wird ihre Schärfe deutlich, aber pointiert wahrgenommen. und auch das Auge isst hier mit.			Beutel	250g	14,00 €	56,00 €
			Beutel	500g	25,00 €	50,00 €
			Beutel	1000g	45,00 €	45,00 €
			50ml Glasrohr	25g	3,00 €	120,00 €
			150ml Korkglas	70g	6,00 €	85,71 €
Paprika, bio, edelsüß gemahlen Spanien			Beutel	50g	3,00 €	60,00 €
Milder Paprika ist eine leckere Zutat in Schmorgerichten, sei es im klassischen Gulasch, orientalischen Lammgerichten, Gemüsepfannen oder Bohnengerichten (Chillis). Auch Hackfleischgerichte werden gern mit Paprikapulver gewürzt und gefärbt.			Beutel	250g	12,00 €	48,00 €
			Beutel	500g	20,00 €	40,00 €
			Beutel	1000g	38,00 €	38,00 €
			50ml Glasrohr	30g	3,00 €	100,00 €
			150ml Korkglas	80g	6,50 €	81,25 €
Paprika, bio, scharf gemahlen Spanien			Beutel	50g	3,00 €	60,00 €
Die Verwendung ist wie beim edelsüßen Paprika, aber eben für den etwas schärferen Geschmack.			Beutel	250g	12,00 €	48,00 €
			Beutel	500g	22,00 €	44,00 €
			Beutel	1000g	40,00 €	40,00 €
			50ml Glasrohr	30g	3,00 €	100,00 €
			150ml Korkglas	80g	6,50 €	81,25 €