



**CHILLI SAUCEN 4-ER GESCHENK-SET - SCHÄRFE 3/5 BIS 6/5**

**CHF 15.00 CHF 29.50 inkl. MwSt.**

**Skåne Chili**

Inhalt: 4 x 40 ml  
Region: Landskrona / Schweden  
Kategorie: Chili

**Schärfegrad: 3/5 bis 6/5**



**SKU:** I300810.500-2024-1

**Kategorien:** [Delikatessen](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Grillsaucen](#), [Salz / Chili](#), [Schweden](#), [Senf / Mayo / Grillsaucen](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Skane Chili ist ein Familienunternehmen in Schweden. Sakura ist Japanerin, lebte einige Jahre in Tokio und hat dort kulinarisch die Welt entdeckt. Als sie dann nach Schweden kam, fehlte ihr die würzige Schärfe. Sakura begann Chilis selber anzubauen. Die Leidenschaft zum Kochen und für scharfes Essen legte den Grundstein für die Herstellung dieser Chili-Saucen. Die Chilis werden vom Samen bis zur Pflanze in Landskrona / Schweden angebaut und verarbeitet. Selbst das Räuchern und die Fermentation der Chilis erfolgt in-House.

Die verschiedenen Chili-Sorten mit deren typischen Geschmack und Schärfe geben jedem Essen die gewünschte Schärfe und Chili-Note. So kann jeder selber wählen, ob und wie scharf das Essen sein soll.

Der Schärfegrad ist auf den Flaschen als Chili-Symbol mit der Anzahl von 1-5 roten Chilis sichtbar.

**Scorpion Inferno** Diese Chilisauce hat im internationalen Wettbewerb "The Hot Pepper Awards" eine Auszeichnung gewonnen. Diese Sauce besteht zu 50% aus der berühmten Chilisorte Trinidad Scorpion Yellow, welche bis zu 1.000.000 Scoville haben kann. Vor dem Hintergrund von Sanddorn und Aprikose kommen die blumigen Noten dieser superscharfen Chilis besonders gut zur Geltung, und wenn die brennende Schärfe einsetzt, explodieren die Aromen im Mund! Schärfegrad 6/5

Zutaten: Yellow Scorpion Chili\* (50%), Wasser, Eingelegte Aprikose\*(Aprikose\*, Zucker\*, Zitronensaft\*), Zwiebel\*, Zitronensaft\*, Ingwer\*, Salz, Ascorbinsäure

**Caribbean red Habanero** Diese sehr scharfe Chilisauce besteht zu 50% aus der Chilisorte karibische rote Habanero, welche über 350.000 Scoville haben kann. Trotz der intensiven Schärfe hat die Sauce einen runden und ausgewogenen Geschmack. Bei dieser Schärfe reichen ein paar Tropfen aus, um dem Eintopf, der Dip-Sauce oder der Hackfleischsauce eine Habanero Note zu verleihen. Schärfegrad 5/5

Zutaten: Karibische Rote Habanero\* (50%), Apfelsaft\*, Zitronensaft\*, Essig\*, Salz, Guarkernmehl\*

**Nordic Wild** wird aus schwedischen wilden Preisel- und Blaubeeren, und in Eichenfässern fermentierten Habanero hergestellt. Die süß-saure Note von den Beeren kombiniert mit der fruchtigen Schärfe der Habanero Chili kann man sehr gut als Tabasco Ersatz verwenden. Schärfegrad 4/5

Zutaten: Paprika\*, Essig\*, Wasser\*, Habanero\*, Heidelbeeren\*, Preiselbeeren\*, Salz, Knoblauch\*, Guarkernmehl\*

**Aji Lemon Drop** ist eine EU-zertifizierte Chilisauce mit der Chilisorte Aji Lemon Drop, welche herrlich nach Zitrone duftet.

Mit diesem frischen, klaren Geschmack passt die Sauce sehr gut zu Fisch oder Huhn. Schmeckt auch sehr gut in Salatdressings ;) Schärfegrad 3/5

Zutaten: Aji Lemondrop Chili\* (50%), Orangensaft\*, Grapefruit\*, Zitronensaft\*, Salz\*, Gewürze\*, Agar-Agar\*, Guarkernmehl\*

Der Schärfegrad ist auf den Flaschen als Chili-Symbol mit der Anzahl von 1-5 roten Chilis sichtbar. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

\* BIO