

PRODUKTINFORMATIONEN

Salsa Picante rot - ch1

Projektpartner

Por la Unión y la Esperanza Ltda., Talca, Chile
Export: Comparte, Chile
ch1

Zutaten

Rote Chillischoten (77%), Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch

Salsa Picante verleiht Soßen, Suppen, Dips und Fleischgerichten eine extra scharfe Note.
Bitte sparsam dosieren!

Für Liebhaber der scharfen Küche schmeckt sie auch pur als Dip zu Baguette, Chips, Gemüsesticks oder Papads!

Allergiker-Hinweis: gf, ef, hf, mf, nf, v

Informationen zu den ausgewiesenen Inhaltsstoffen

Rote Chilischoten

Bei den verwendeten Chilischoten handelt es sich um die Art Capsicum baccatum Sorte "Ají Cristal". „Ají Cristal“ ist in Europa wenig bekannt, jedoch in Chile, Peru und Bolivien eine der üblicheren Sorten. Mit einem Schärfegrad zwischen 4 und 5 gehört sie zu den scharfen Sorten. Für die weiße Chili-Würzsauce werden die Schoten vor der Reife geerntet, wenn sie eine kristallene oder weißlich - gelbe Färbung besitzen. Die rote Chili-Würzsauce enthält dagegen die reifen roten Schoten, die ein volleres Aroma aufweisen.

Knoblauch

Knoblauch gehört zu den Zwiebelgewächsen und hat ein scharfes, kräftiges Eigenaroma. Der Zwiebel werden viele Heileigenschaften zugeschrieben wie z. B. Senkung des Bluthochdrucks oder Linderung von Zahnschmerzen. Der blutgefäßschützende Effekt des Knoblauchs wird dem Wirkstoff Allicin zugeschrieben.

Nährwertangaben

100 ml enthalten durchschnittlich:
Brennwert: 705 kJ (168 kcal)
Eiweiß 1,50 g
Kohlenhydrate 13,83 g
Fett 13,35 g