



## Chili-Produkte von Rita Salvadori

Pulver	Schärfegrad	empfohlene Anwendung	Besonderheit
1 L'Aji	4 von 10	Fisch, Meeresfrüchte, Obstsalate	
2 Banana Pepper	5 von 10	Gemüse, Reis, Nudeln	
3 Erotico	5 von 10	Fisch, Meeresfrüchte	
4 Peper. Caienna	7 von 10	Pasta, Pizza, Saucen	
5 Jalapeno	6 von 10	Gemüse, Omelett	
6 Scotch Bonnet	4 von 10	Fisch, Meeresfrüchte	
7 Habanero	9+/10 von 10	Saucen, Reisgerichte	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
8 Habanero fatali	9+/10 von 10	in roh zuber. Saucen	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
9 Habanero chocolate	9+/10 von 10	gegrilltes oder gekochtes Fleisch	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
10 Bhut Jolokia	10+ von 10	Fleisch, Saucen	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
11 Naga Morich	10+ von 10	Saucen, Fleisch, Reis	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
<b>Pasten</b>			
Caliente	8 von 10	Pizza, Tarte, Reisgerichte	
Erotico	5 von 10	Fisch, Reisgerichte, Ragout	
Habanero Chocolate	9+ von 10	Fleisch gegrillt oder gekocht	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
Haba	9+ von 10	Saucen, Fleisch, Reis	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
Naga	10+ von 10	Saucen, Fleisch, Reis	<b>Achtung! Sehr scharf</b>
<b>Schärfegrade</b>			
0	keine Schärfe	z.B. grüne Paprika hat 0	
5	mittlere Schärfe	kann auch vorsichtig allein probiert werden	
10	extrem scharf	nicht auf die Zunge geben! Schmerzhaft!	
10+	höllenscharf	Vorsicht!	

Die Chilisorten werden in der Toskana angebaut. Die gesamte Produktion (von der Aussaat über die Ernte, Weiterverarbeitung bis zur Konfektionierung) liegt alles in einer Hand. Der Betrieb ist bio-zertifiziert.

Bezugsquelle: [www.godita.de](http://www.godita.de)