

Extrem Gewürze

Preise (derzeit) nur auf Anfrage !!!

Bitte kontaktieren Sie uns per Telefon unter 0676-91 97 298, per eMail oder über das Kontaktformular. Danke.

Chili Saucen

Eine Chilisauce ist eine scharfe Würzsauce, die aus Chilischoten und anderen Zutaten wie beispielsweise unterschiedlichen Obst- und Gemüsefrüchten, Essig und Gewürzen hergestellt wird. Neben der Veränderung des Schärfegrads wird Chilisauce auch zur Veränderung des eigentlichen Geschmacks eines Gerichts verwendet. Die Herstellung von Chilisaucen kann durch Kochen, Fermentation, aber auch durch Verwendung von ausschließlich rohen Zutaten erfolgen.

Quelle: Wikipedia.org

Name	Schärfegrad	Info	ml EUR
Vicious Viper	10	Lassen Sie sich von diesem Klassiker beißen. Eine hervorragende Extraktsauce mit Kultcharakter. Mit 250 000 Scoville Einheiten laut Hersteller liegt sie zwar über der Ground Zero, subjektiv scheint der Wert jedoch eher bei 150 000 bis 200 000 zu liegen. Probieren Sie selbst!	148
Schwarze Witwe	10	Die schwarze Witwe ist für ihr starkes Gift berüchtigt und fährt mit 229 000 Scoville Einheiten schwere Geschütze auf! Lassen Sie sich beißen!	200
"Z" Extreme	10	Extraktsaucen sind zwar extrem scharf, leiden dabei aber oft etwas im Geschmack. Nicht bei dieser Sauce. Bei der Fiery Food Challenge hat sie mit 10 von 10 "Chilis" klar gesiegt. Sehr scharf, sehr guter Geschmack.	148
Da Bomb Beyond Insanity	10	Das Ultimative was Schärfe angeht. Manche sagen, diese Sauce sei etwas für Verrückte. 119 700 Scoville sprechen für sich und lassen das Herz eines wahren Chili Fans höher schlagen. Urteilen Sie selbst!	120
Klapperschlange Hot Sauce	10	Die Klapperschlange warnt Ihre Opfer normalerweise durch ein rasselndes Geräusch. Unsere Hot Sauce beißt jedoch ohne Vorwarnung und ohne Erbarmen mit	148

Name	Schärfegrad	Info	ml EUR
Kiss of Fire	08	150 000 Scoville Einheiten blitzschnell zu. Die Verbindung von Scotch Bonnet und Habanero Chilis machen diese XXX Hot Sauce zum lohnenswerten Genuss.	148
Raw Heat	09	Für den Liebhaber wahrer Schärfe und Geschmack. Eine gelungene Mischung aus Habanero Schoten und Chipotles und weiteren 20 Gewürzen. Genau das macht diese Sauce besser als andere. Aber urteilt selbst und werdet süchtig.	200
Bite me	07	Eine ganz spezielle Chipotle Sauce mit dem herrlichen Geschmack von Chili und einem Hauch von geröstetem Knoblauch	148

Extremgewürze

Name	Schärfegrad	Info	g EUR
Bih Jolokia Pulver	10	Die Bih Jolokia ist die schärfste Chili der Welt laut Guinness Buch der Rekorde mit 800 000 Scoville Einheiten! Das Pulver hat einen leckeren fruchtigen Geschmack und paßt zu nahezu allen Leibspeisen eines wahren Chili Liebhabers. Vorsicht Extrem scharf!	050
Bih Jolokia Flakes	10	Die Bih Jolokia ist laut Guinness Buch der Rekorde mit 800 000 Scoville Einheiten die schärfste Chili der Welt. Die Flakes sind optimal zum mitkochen geeignet, da sich dadurch die gesamte Schärfe im Gericht verteilt. Extrem scharf!	050
Red Tabasco Pulver	08	Unser rotes Tabascopulver ist ein Alleskönner in der Küche. Sehr leicht dosierbar von leicht bis sehr scharf. Doch Vorsicht, die südamerikanische Tabasco ist erheblich schärfer als die bekannte Sorte aus den USA. 100 000 Scoville!	050
Green Tabasco Pulver	09	Grüner Tabasco ist als Gewürz bei uns eher unbekannt. Sein feines Aroma gepaart mit 100 000 Scoville Einheiten wird jeden Schärfeliebhaber begeistern. Doch Vorsicht, die südamerikanische Tabasco ist erheblich schärfer als die bekannte Sorte aus den USA.	050
Red Savina Habanero (Pulver oder Flakes)	10	Die Red Savina Habanero Chili war lange Zeit die Weltrekordhalterin der Extremchilis. Obwohl sie	50

Name	Schärfegrad	Info	g EUR
		heute von der Bih Jolokia abgelöst ist, nimmt sie weiterhin und zwar zu Recht einen Spitzenplatz unter den Extremgewürzen ein. Aromatisch und sehr scharf! 280 000 Scoville Einheiten!	
Habanero Ketchup	06	Unser Habanero Tomatenketchup hat seinen Namen wirklich verdient. Der sehr hohe Tomatenanteil in Kombination mit frischen roten Habanero Chilis ergibt ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Dieses Gourmet Ketchup wollen Sie nicht mehr missen!	420
Spicy Ketchup	05	Unser Spicy Ketchup nimmt zu Recht einen Platz unter den Gourmet Ketchups ein. Aus besten Zutaten schonend hergestellt, eignet sich unser scharfes Ketchup zu fast jedem Gericht. Die ausgewogene Schärfe sollte jedoch nicht unterschätzt werden. Sie werden kein normales Ketchup mehr anrühren, das versprechen wir Ihnen.	470
Carolina Reaper Pulver	10	Weltrekordhalter seit 2013 mit 2,2 Mio Scoville Der Feurigste unter den Chilis ! Neben der extremen Schärfe schmeckt der Carolina Reaper sehr aromatisch und außerdem fruchtig-süß mit Kirsch-, Zitrus- und Schokoladennote. Besonders gut zu dunklem Fleisch wie Rind oder Wild und zu Gerichten mit Tomaten oder Paprikasaucen. Nicht die Schärfe unterschätzen nur für hartgesottene Schärfe gewohnte Chili-Heads !!	050
Trinidad Scorpion Butch	10	Wurde in Australien gezüchtet und trug 2011 den Titel „Schärfster Chili der Welt“ mit 1,4 Mio Scoville. Ähnelt einem extrem scharfen Habanero, hat neben der Schärfe aromatisch fruchtiges zitroniges Aroma. Passt gut zu Fischgerichten, hellem Fleisch und auch zu scharfen Desserts.	050
Trinidad Scorpion Moruga	10	Für den Schärfe – Flash ! Extrem scharf ! Trug 2012 den Titel der weltschärfsten Chili. Wurde auf Trinidad und Tobago gezüchtet, 2 Mio Scoville. Neben der Schärfe sehr fruchtiger Geschmack mit einer blumigen Note. Die Schärfe beginnt langsam um dann aber lange und extrem feurig anzuhalten. Passt gut zu Curries, Eintöpfen, Gerichten mit Tomatensauce und allen exotischen Speisen. Auch zum Marinieren von hellem Fleisch oder Fisch.	050

Erklärung "Scoville"

Die Scoville-Skala ist eine Skala zur Abschätzung der Schärfe von Früchten der

Paprikapflanze. Auf der Scoville-Skala, die 1912 von dem Pharmakologen Wilbur L. Scoville entwickelt wurde, beruht der Scoville-Test (ursprüngliche Bezeichnung Scoville Organoleptic Test). Zunächst wurde der Schärfegrad indirekt und rein subjektiv ermittelt, heute kann er jedoch auch experimentell bestimmt werden. Der Wert ist abhängig vom Anteil des in der getrockneten Frucht enthaltenen Capsaicins, eines Alkaloids, welches Schmerzrezeptoren der Schleimhäute reizt und somit die Schärfeempfindung auslöst.

Quelle: Wikipedia.org