

Piment d’Espelette Chiliflocken AOP

Der Genuss von Piment d’Espelette ist ein besonderes Geschmackserlebnis. Die französische Chili-Sorte hat sich wegen ihres würzig-herzhaften und gleichzeitig milden Aromas viele Freunde unter den Feinschmeckern gemacht. Ihre leicht fruchtige Note harmoniert perfekt mit einer angenehmen Schärfe. Im Abgang überrascht der Baskische Chili mit einer fein rauchigen Geschmacksnuance. Sein Schärfegrad liegt bei Stufe 4 bzw. zwischen 1.500 und 2.500 Scoville. Passt zu Fisch, Fleisch, Gemüse, Eiern, Dressings und Käse – ein Gewürz für die ganze Küche

Hinweis zur Lagerung: Sehr empfindliches Produkt: stets lichtgeschützt, trocken und sehr kühl lagern. Nach jedem Gebrauch sofort fest verschließen, damit Farbe, Geruch und Geschmack erhalten bleiben.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
----------	------------

Zutaten

Piment d'Espelette

Inverkehrbringer

MILL MORTAR
Staktoften 22c 2950 Vedbaek Dänemark