

Das einzigartige Aroma, die Schärfe und Herkunft machen Painmaker®- Gewürze zu den schärfsten Gewürzen im Universum.

100% sortenreiner Chili, kontrollierte Qualität, ohne Beimengung anderer Stoffe oder Salze.

Besonders sparsam im Einsatz durch ungebremste natürliche Schärfe.

Kreieren sie damit die schärfsten Wurstwaren Deutschlands!

Die sichtbare Schärfe:

Habanero Red Caribbean Chili Flocken

Die Königsklasse der Habanero Chili Sorten

Schärfegrad: 150.000 bis 300.000 Scoville

Das Original. Natur pur.

Rezept:

Chilipeitschen (Polnische)

Kennziffer der Leitsätze: 2.211.17

Materialzusammensetzung:

Nehmen sie ihre Standardrezeptur für Chilipeitschen (Polnische).

Zusätzliche Gewürze je kg Masse incl. Eis:

Painmaker Habanero Red Caribbean Chili Flocken (Art.-Nr. xxxx)

gewünschtes Ergebnis: 5 g mild, jedoch spürbar scharf

oder 7 g scharf

oder 12 g sehr scharf