

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 Turboschärfe:

Habanero Red Savina Chili Pulver

Die Königsklasse der Habanero Chili Sorten

Schärfegrad: 150.000 bis 300.000 Scoville

Das Original. Natur pur.

Rezept:

Fleischpreßsack (Chili- Fleischpreßsack))

Kennziffer der Leitsätze: 2.2333.3

Materialzusammensetzung:

Nehmen sie ihre Standardrezeptur für Fleischpreßsack.

Zusätzliche Gewürze je kg Masse incl. Eis:

Painmaker Habanero Red Savina Pulver 250.000 – 300.000 SHU (Art.-Nr. xxxx)

gewünschtes Ergebnis: 4 g mild, jedoch spürbar scharf

oder 7 g scharf

oder 10 g sehr scharf