

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 rauchige Schärfe:

Chipotle Morita Pulver

Über Morita- Holz geräucherter Jalapeno Chili

Schärfegrad: 7000 bis 15.000 Scoville

Das Original. Im Ursprungsland geräuchert.

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:

Westfälische, Luftgetrocknete Mettwurst (Chilimettwurst)

Kennziffer der Leitsätze: 2.211.11

Materialzusammensetzung:

Nehmen sie ihre Standardrezeptur für westfälische Mettwurst, luftgetrocknete Mettwurst.

Zusätzliche Gewürze je kg Masse incl. Eis:

Painmaker Chipotle Morita Pulver (Art.-Nr. xxxx)

gewünschtes Ergebnis: 3 g mild, jedoch spürbar scharf

oder 10 g scharf

oder 15 g sehr scharf

oder

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

gewünschtes Ergebnis: 3 g mild, jedoch spürbar scharf

oder 6 g scharf

oder 10 g sehr scharf