



## (Utgått) Chili Klaus chilipulver Scotch Bonnet 12g

### Chilipulver av Scotch Bonnet chilipepper. Styrke 7.

Chili Klaus, eller Claus Pilgaard som han egentlig heter, har gjennom sitt voldsomme engasjement for chili utviklet en serie produkter med chili i sentrum. Chili fra hele verden, og med forskjellige styrker benyttes for å gi et bredt spekter med spennende produkter. Her er alt fra chilipulver og krydder, til lakriskuler og potetgull, både med mild chilismak som kiler i halsen, til brennende piggråd, som kjennes helt ut i øreflippen.

**Produktnummer**

514692

**EPD-nummer**

5012695

**Antall i kartong**

20



\* 5 0 1 2 6 9 5 \*

Scotch Bonnet chili brukes som krydder i gryteretter, supper, sauser, salsa, på pizza, i hjemmelaget marinade og kryddermikser. Chilipulveret er meget sterkt, og bør oppbevares utilgjengelig for små barn.

Oppbevares utilgjengelig for barn. Chilipulveret er veldig sterkt, og kan irritere tunge, øyne, hud.

Scotch bonnet er en chili som har en fruktig og søt smak, ved siden av å være brennende het. Dette er den foretrukne chilien i karibisk matlaging, og har en SHU (Scoville heat units) på 350 000, som er noe mindre enn de sterkeste variantene, men som fortsatt er 140 ganger kraftigere enn en Jalapeño, noe som gjør at dette absolutt er som krutt i gryta.