



Chili Klaus smoked hot BBQ 75 g

Grillkrydder med smak av ghost chili og røyk. Vindstyrke 5.

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.

Varenr.	514695
EPD nr.	5136981
Antall i kartong	12

Smoked hot BBQ brukes som krydder på hele stykker kjøtt, eller matretter du vil sette en ekstra piff på. Den passer til alle typer kjøtt og fisk.

Smoked hot BBQ er en smakskombinasjon av røkt Ghost chili, krydderurter og klassisk BBQ. Denne krydderblanding vil gi maten en middels hete, som passer for de som liker at det er litt sting i maten, men som ønsker å beholde følelsen i tunga.

