



Die Jalapeño ist die populärste Chili-Sorte in Europa und Amerika. Dank ihrer angenehmen Schärfe und schönen Fruchtnoten ist die Jalapeño in der Küche sehr vielseitig anwendbar. Ihren Namen verdankt die Jalapeño der mexikanischen Stadt Xalapa im Bundesstaat Vera Cruz.

# JALAPEÑO CHILI

AUS MEXIKO  
SCOVILLE: 15.000-20.000

**Zutaten:** Jalapeño Chili.

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

**Mindestens haltbar bis:** 31.12.2021

20 g

[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)

wellnuss Premium Snacks GmbH

Winterhuder Weg 76, D-22085 Hamburg