



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:** 30.06.2022

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

**wellnuss Premium Snacks GmbH**

Winterhuder Weg 76, D-22085 Hamburg

20 g