

# Salzmaische: Habanero

## Tipp:

Grobes Meersalz 6 Monate gereift in frischen Habaneros.

Dieses Salz überzeugt mit einer fruchtigen Note und der Schärfe der Habanero.

Hier ist ein mittelscharfes Salz entstanden, das den typischen Geschmack der Habanero wiedergibt.

**Scoville: 150.000 - 800.000**



## Zutaten:

85% Meersalz, 15% Chili (Habanero Orange)

## Nährwerte:

	Ø/100g
Energie	18 Kj / 4 Kcal
Fett	0,0 g
Kohlenhydrate	1,0 g
Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	83,3 g