

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