

## Unsere Chili Produkte und Ihre Verwendung

### Chili-Aromasalz

Die die es gerne Pikant haben, können das Chilisalz anstelle des normalen Salz verwenden! Es eignet sich zum Abschmecken aller Speisen die noch etwas Pep und Salz gebrauchen können.

### Chili - Dip

Wie Sie vom Namen entnehmen können, ist es eine Pikante Dipsauce! Sie können Gemüse und Früchte sowie Fleisch darin Dippen.

Zum anmachen einer süss-sauer Sauce mit Tomatenkonfitüre, etwas Essig und wenn es noch braucht Gewürze.

Der Chili-Dip schmeckt auch gut zu Raclette und Grilliertem!

### Die Feurige Chilipaste

Ist für die Personen, die es gerne scharf mögen!

### Peperoni - Chutney

Es fügt sich harmonisch zu Rippchen, kräftigen Rinds- oder Wildbraten, Schweins-/Kalbssteak, Koteletts, Grillpoulets, Currygerichte, Röstkartoffeln, Rösti, auch als Dip zum Fleischfondue oder zu kalten Käse oder Fleischplatten bei!

P.S. Das Chutney zuerst einmal gut durchrühren, wenn das Glas geöffnet wird.

Es sind Anregungen und Tipps. Die Produkte lassen sich aber noch ganz anders verwenden!

Einfach ausprobieren! Gutes Gelingen

Monika Fessler-Alig