

Das einzigartige Aroma, die Schärfe und Herkunft machen Painmaker®- Gewürze zu den schärfsten Gewürzen im Universum.

100% sortenreiner Chili, kontrollierte Qualität, ohne Beimengung anderer Stoffe oder Salze.

Besonders sparsam im Einsatz durch ungebremste natürliche Schärfe.

Kreieren sie damit die schärfsten Wurstwaren Deutschlands!

Die rauchige Schärfe:

### **Chipotle Morita Pulver**

Über Morita- Holz geräucherter Jalapeno Chili

Schärfegrad: 7000 bis 15.000 Scoville

Das Original. Im Ursprungsland geräuchert.

Die Turboschärfe:

### **Habanero Red Savina Chili Pulver**

Die Königsklasse der Habanero Chili Sorten

Schärfegrad: 150.000 bis 300.000 Scoville

Das Original. Natur pur.

Rezept:

## **Geflügelwürstchen (Chili-Geflügelwürstchen)**

Kennziffer der Leitsätze: 2.221.03

### **Materialzusammensetzung:**

Nehmen sie ihre Standardrezeptur für Geflügelwürstchen.

### **Zusätzliche Gewürze je kg Masse incl. Eis:**

#### **Painmaker Chipotle Morita Pulver (Art.-Nr. xxxx )**

gewünschtes Ergebnis: 3 g mild, jedoch spürbar scharf

*oder* 10 g scharf

oder 15 g sehr scharf

**oder**

**Painmaker Habanero Red Savina Pulver 250.000 – 300.000 SHU (Art.-Nr. xxxx)**

gewünschtes Ergebnis: 3 g mild, jedoch spürbar scharf

*oder* 6 g scharf

oder 10 g sehr scharf