Chilli - der Scharfmacher unter den Gewürzen

MicroSpices - Gewürze und Chillis kaufen on demand

Chili könnte man als das Trendgewürz der letzten Jahre bezeichnen, es kommt in Verbindungen zum Einsatz, die man früher nie für möglich gehalten hätte. Schokolade mit Chili ist mittlerweile in jedem größeren und kleineren Supermarkt zu finden, aber auch Kartoffelchips mit Chili, Chili-Eis, Chili-Marmelade oder Chili in Kombination mit verschiedenen Früchten finden immer mehr Liebhaber.
Chilis gibt es in unterschiedlichen Schärfegraden, von mild über aromatisch bis hin zu feurig-brennend. Die Früchte werden getrocknet und zu Pulver vermahlen, das dann als Gewürz seine Verwendung in asiatischen oder mexikanischen Gerichten findet. Aber auch in der deutschen Küche wird Chili verstärkt eingesetzt, denn es liefert einen interessanten Akzent bei ansonsten eher mild gewürzten und etwas langweiligen Speisen.

Chili sollte sparsam dosiert werden, denn seine Aufgabe ist es, den Einzelgeschmack der Speisen zu verstärken. Auf keinen Fall darf er das Aroma erschlagen, sodass man um Luft ringt und meint, Feuer spucken zu müssen. Chili unterstreicht das Aroma, wirkt appeititanregend, kühlend und in gesundem Maß genossen auch förderlich für die Gesundheit.

Die Qualität der verwendeten Früchte ist dabei von ausschlaggebender Bedeutung für das gewonnene Gewürz. Das Chili von MicroSpices ist würzig, von einer angenehm aromatischen Schärfe, die jeder Speise Kick und das gewisse Etwas verleiht und kann direkt online unter http://www.microspices.com/Pfeffer--Paprika--Chilli bestellt werden.

Chili, verliert wie andere Gewürze auch sehr schnell an Aroma, wenn die Packung erst einmal geöffnet wurde. Gewürze sollten deshalb nicht in großen Mengen und auf Vorrat gekauft werden. MicroSpices hat für dieses Problem eine einfache und praktische Lösung gefunden: Sämtliche Gewürze werden in aromaschonenden Portionspackungen mit einer Füllmenge von 10 Gramm angeboten, das entspricht etwa 2 Esslöffeln. Sie reichen im Normalfall für 1 - 2 Mahlzeiten oder ein Menü für bis zu 4 Personen. So ist gewährleistet, dass das volle Aroma des kostbaren Gewürzes erhalten bleibt und die ätherischen Öle, die die geschmacksverbessernde Wirkung und den Duft hervorrufen, sich nicht im Laufe der Zeit verflüchtigen.

Regelmäßige Produktkontrollen und Überwachung der Qualität sind bei microSpices eine Selbstverständlichkeit. Neben einer großen Auswahl an Gewürzen aus aller Welt unterhält das Unternehmen auf http://www.microspices.com eine interessante und schön gestaltete Homepage, die Hobbyköchen regelmäßig Tipps und aktuelle Informationen rund um Kochen, Küche und Genießen liefert.

Pressekontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

Firmenkontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

Der Online-Shop MicroSpices bieten ein umfangreiches Sortiment aromatischer Gewürze und Kräuter in aromaschonenden Portionspackungen. Die Portionspackungen haben eine Füllmenge von 10 Gramm, ideal und praktisch für die Zubereitung schmackhafter Menüs für 1-4 Personen - übrig gebliebene und abgelaufende Gewürze gehören somit der Vergangenheit an. Curry, Chilli, Gewürzmischungen und -salze, Kräuter und Blüten sowie viele Gewürze mehr können Sie schnell und einfach online bestellen.

Weitere Informationen finden Sie unter unter: http://www.microspices.com.

Anlage: Bild