

CHILMA

# Chilimanufaktur

CHILMA

| Sorte   | Geschmack  | Verwendung  | Zutaten   |
|---|--|---|---|
|    | <h2>Honig Senf</h2> <p>Süße Senf-Sauce mit Honig von einer kleinen Imkerei aus Murrhardt – Siegersberg<br/>Leicht scharf<br/><b>Schärfegrad: 2</b></p> | <p>Diese Sauce schmeckt zu Rindfleisch und zu Käse. Auch als Burger-Sauce sorgt sie für den besonderen Geschmack. Zusammen mit einer Auswahl an milden Chilis bilden Honig, Senf und Apfelsaft ein fruchtiges und zugleich würziges Geschmackserlebnis, welches in vielen Gerichten Platz findet.</p>   | <p>Apfelsaft, Trinkwasser, Apfelessig*, Honig, <b>Senfsaat</b> (gelb und braun), Chilies, Salz, Gewürze.<br/><br/>*aus biologischem Anbau</p>   |
|    | <h2>Chilmi</h2> <p>Würzig mit Sojasauce, Kräutern und Gewürzen<br/><br/>Leicht scharf<br/><b>Schärfegrad: 2</b></p>                                    | <p>Universalspeisewürze<br/><br/>Zum Nachwürzen von Suppen, Soßen, Nudelgerichten und allem, dem es an Würze und Schärfe fehlt.<br/>Sollte auf keinem Tisch fehlen</p>  | <p><b>Sojasauce</b> (Sojabohnen, Wasser, Salz), Paprika, Chilis 12%, Trinkwasser, Knoblauch, dest. Essig, Ingwer, frische Kräuter, Gewürze, Verdickungsmittel<br/>Johannisbrotkernmehl*<br/>*aus biologischem Anbau</p>   |
|    | <h2>Wokfire</h2> <p>Würzig mit natürlich gebrauter Sojasauce und asiatischen Gewürzen<br/><br/>Mittelscharf<br/><b>Schärfegrad: 3</b></p>              | <p>Zum Marinieren und Würzen von Fleisch-, Fisch- und vegetarischen und veganen Gerichten. Zum Würzen von asiatischen Gerichten, bei denen Sojasauce zur Anwendung kommen soll. Ideal auch für die vegetarische und vegane Küche, da keinerlei tierische Produkte zur Herstellung verwendet wurden.</p> | <p>Trinkwasser, Chilis, Ananas, dest. Branntweinessig, Sojasauce, Limettensaft*, Rohrohrzucker*, Ingwer, Tomatenmark*, Knoblauch, Salz, Gewürze<br/><br/>*aus biologischem Anbau</p>                                      |
|   | <h2>Mango</h2> <p>Fruchtige Chilisauce mit Mango und Orangensaft<br/><br/>Mittelscharf<br/><b>Schärfegrad: 3</b></p>                                   | <p>Die fruchtige Schärfe zeigt Ihre Stärken in Verbindung mit Hähnchen und asiatischen Gemüse- und Reisgerichten. Geprägt wird die Sauce vom Geschmack frisch verarbeiteten Mangos, Orangensaft und der Kombination verschiedener Chilisorten.</p>  | <p>Mangos, Chilis 20%, Trinkwasser, Orangensaft, Weißweinessig*, Rohrohrzucker*.<br/><br/>*aus biologischem Anbau</p>   |
|  | <h2>Satay</h2> <p>Chilisauce mit Curry, Kokosmilch und Erdnusspaste<br/><br/>Mittelscharf<br/><b>Schärfegrad: 3</b></p>                                | <p>Zum Marinieren und Würzen von Geflügelgerichten. Mit, Erdnüssen, Kokosmilch und Sojasauce für die Thailändische und asiatische Küche perfekt geeignet.<br/><br/>In der vegetarischen Küche und bei Gemüsegerichten gibt sie Gerichten mit Hülsenfrüchten die besondere Note.</p>                     | <p>Trinkwasser, Chilis, Kokosmilch, <b>Erdnüsse</b>, <b>Sojasauce</b>(Wasser, Sojabohnen, Weizenmehl, Salz,) Paprika, Zitronensaft, Rohrohrzucker*, Ingwer, Knoblauch, Salz, Gewürze<br/><br/>*aus biologischem Anbau</p> |
|  | <h2>Harissa</h2> <p>Würzige Chilisauce mit Paprika und klassischer, afrikanischer Gewürznote<br/><br/>Mittelscharf<br/><b>Schärfegrad: 3</b></p>       | <p>Diese nordafrikanische Variante wird charakterisiert von Knoblauch und Paprika und den Gewürzen Kreuzkümmel, Koriander und Koriander. Sie passt zu allen Gerichten mit Bulgur, Couscous oder Reis.<br/>Hervorragend auch zu Lammgerichten.</p>   | <p>Trinkwasser, Chilis, Paprika, Weissweinessig*, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, Olivenöl*, Salz, Gewürze<br/><br/>*aus biologischem Anbau</p>  |
|  | <h2>Mediterrano</h2> <p>Chilisauce mit mediterranen Kräutern<br/><br/>Mittelscharf<br/><b>Schärfegrad: 3</b></p>                                       | <p>Viele mediterrane Kräuter machen diese Sauce zum Spezialisten für die mediterrane Küche, hervorragend zu Pizza, Pasta und mediterranen, auch zu vegetarischen und veganen Gerichten.</p>   | <p>Trinkwasser, Chilis, Balsamico-Essig*, Paprika, Tomaten, Orangensaft, Tomatenmark*, Knoblauch, Olivenöl*, Rohrohrzucker*, Zitronensaft, Gewürze, Salz<br/><br/>*aus biologischem Anbau</p>                             |
|  | <h2>Knobi</h2> <p>Chilisauce mit viel Knoblauch und etwas Dill<br/>Scharf<br/><b>Schärfegrad: 4</b></p>  | <p>Zum Verschärfen für die griechische und Türkische Küche, für Liebhaber von Knoblauch auch zu Pizza, Döner und Co.</p>  | <p>Trinkwasser, Chilis, Knoblauch Weißweinessig*, Salz, Kräuter, Gewürze<br/><br/>*aus biologischem Anbau</p>   |

Chilma  
 Chilimanufaktur  
 Gerd Ihle  
 71540 Murrhardt  
 Telefon:0151/59173693  
[www.chilma.de](http://www.chilma.de)

CHILMA

# Chilimanufaktur

CHILMA

| Sorte   | Geschmack  | Verwendung  | Zutaten   |
|---|--|---|---|
|    | <h2>Texas BBQ</h2> <p>Amerikanische Barbecuesauce mit rauchiger Note</p> <p>Scharf<br/><b>Schärfegrad: 4</b></p>   | Für Grillgerichte. Zum Marinieren und Nachwürzen von allem, was vom Grill oder aus dem Smoker kommt.  | Chilis, Orangensaft, Trinkwasser, Weißweinessig*, <b>Sojasauce</b> (Sojabohnen, Wasser, Weizenmehl, Salz), Zwiebeln, Paprika, Zuckerrübensirup, Tomatenmark*, Rohrzucker, Knoblauch, Senfsaat, Salz, Ingwer, Honig, natürliches Raucharoma, Olivenöl, Kakao, Gewürze<br>*aus biologischem Anbau |
|    | <h2>Lemonfire</h2> <p>Der Geschmack von Limetten und Kaffirlimettenblättern verleiht dieser Sauce eine interessante Geschmacksnote</p> <p>Mittelscharf<br/><b>Schärfegrad: 4</b></p>   | Eine Speisewürze, die einem Gericht mit Hähnchen oder Fisch einen zusätzlichen Kick verleiht. In der vegetarischen Küche für Reisgerichte bestens geeignet. Bei süß-sauren Gerichten eine Bereicherung.   | Chilis, Weissweinessig*, Trinkwasser, Zitronensaft, Limettensaft, Orangensaft, Mango, Rohrzucker*, Ingwer*, Salz<br>*aus biologischem Anbau   |
|   | <h2>Meerrettich</h2> <p>Chilisauce mit kräftigem Meerrettichgeschmack</p> <p>Scharf<br/><b>Schärfegrad: 4</b></p>  | Meerrettich ist vielseitig. Für die Freunde der Fleischgerichte am Besten geeignet für Rindfleisch oder Fisch. Für vegetarische Gerichte vor Allem für Kartoffel oder Käsegerichte. Probieren Sie die Meerrettichsauce auch mal in Verbindung mit Hülsenfrüchten, Du wirst erstaunt sein. | Apfelsaft, Trinkwasser, Chilis, Weißweinessig, Meerrettich, Äpfel, Rohrzucker*, Salz<br>*aus biologischem Anbau   |
|  | <h2>Cayenne</h2> <p>Vollreife Cayenne Chilis verleihen dieser Sauce ihr Aroma</p> <p>Sehr scharf<br/><b>Schärfegrad: 5</b></p>   | Für Freunde der scharfen Gerichte zum Nachwürzen. Zum Vergleich: Etwas schärfer als die bekannte Chilisauce aus Louisiana. Aber viel besser.  | Chilis, Trinkwasser, Weissweinessig*, Zitronensaft, Rohrzucker*, Salz<br>*aus biologischem Anbau  |
|  | <h2>Curry</h2> <p>Chilisauce mit kräftiger Currynote und Kokosmilch</p> <p>Sehr scharf<br/><b>Schärfegrad: 5</b></p>   | Für die indische bzw. asiatische Küche oder einfach nur auf eine feurige Currywurst<br><b>Es ist nicht empfehlenswert, diese extrem scharfe Sauce pur zu versuchen.</b>   | Chilis, Ananas, Brantweinessig destilliert, Kokosmilch, Rohrzucker*, Currypulver, Salz, Guarkernmehl<br>*aus biologischem Anbau   |
|  | <h2>Habanero</h2> <p>Chilisauce mit Habanero-Chilis der Sorte Jay`s Peach Ghost Scorpion, einer der schärfsten Chilisorten der Welt</p> <p>Extrem Scharf<br/><b>Schärfegrad: 6</b></p> | Fruchtige, extrem scharfe Chilisauce für den anspruchsvollen Freund der scharfen Schoten.<br>Hergestellt mit der seltenen Sorte Jay`s Peach Ghost Scorpion<br><b>Es ist nicht empfehlenswert, diese extrem scharfe Sauce pur zu versuchen.</b>  | Chilis, Trinkwasser, Tomaten, Apfelessig*, Paprika, Zitronensaft, Rohrzucker*, Salz, Gewürze<br>*aus biologischem Anbau   |
|  | <h2>Holy Shit</h2> <p>Feurige Habaneros mit der legendären Ghost-Chili für Freunde von echter Schärfe. -unsere Schärfste- Unglaublich scharf<br/><b>Schärfegrad: 7</b></p>             | Deutlich tritt der Habanero-geschmack in den Vordergrund für diejenigen, die echte Schärfe vertragen. Für Freunde der scharfen Gerichte zum Nachwürzen.<br><b>Es ist nicht empfehlenswert, diese extrem scharfe Sauce pur zu versuchen.</b>   | Trinkwasser, Chilis, destillierter Brantweinessig, Salz, Rohrzucker*, Gewürze<br>*aus biologischem Anbau  |

Chilma  
Chilimanufaktur  
Gerd Ihle  
71540 Murrhardt  
Telefon: 0151/59173693  
**www.chilma.de**