

# JALAPEÑO CHILI

Jalapeño Chilis haben ihren Ursprung im Süden Mexikos und verdanken ihren Namen der Stadt Jalapa in Veracruz. Jalapeños sind vor allem in der Tex-Mex-Küche sehr beliebt und dürfen hier in keinem Gericht fehlen. Sie harmonieren hervorragend mit Käse, mit Fleischgerichten wie Chili con Carne oder Gulasch, mit BBQ-Saucen oder mit selbst gemachten Wraps.

# JALAPEÑO CHILI

AUS MEXIKO  
SCOVILLE UNITS: 15.000 – 30.000

**Zutaten:** Jalapeño Chili.

Trocken lagern und vor Wärme schützen.  
**Mindestens haltbar bis: 31.12.2025**

16 g

[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)  
**wellnuss Premium Präsente GmbH**  
Humboldtstraße 53 G, 22083 Hamburg