

Gärtnerei Handlbauer
Mühlbergerstrasse 29 A
4040 Lichtenberg

07239 6283 Tel. u. Fax
0676 931 6007 Mob
handlbauer.orchideen@aon.at

Preisliste 2022
www.handlbauer.co.at/
Gärtnerei/Preisliste

Chilimarmeladen: "Süßes Feuer":

Chili, Paprika, und Tomaten-Früchte für Marmeladen nur aus eigener nachhaltiger Produktion.

Fruchtaufstrich aus vollreifen, sortenreinen Chilis oder in Mischungen mit Paprika oder anderen Früchten.

Gläser zu 100g 4,95 Euro größere Gläser auf Anfrage.

Zutaten:

Chili und Paprika-Früchte, Gelierzucker 2:1 (Pektin, Zitronensäure, Sorbinsäure) Salz.

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald aufbrauchen.

Die Chilimarmeladen entfalten zuerst eine angenehme Süße im Mund, anschließend breitet sich am Gaumen, je nach Sorte, eine leichte bis sehr intensive Schärfe der Chilis aus, die Schärfe bleibt im Mund und vergeht nach einiger Zeit wieder. Das Besondere ist, man schmeckt immer das individuelle Aroma der verschiedenen Chilis.

Verwendung:

Passt sehr gut wie Marmelade zu Schnitzel und Gegrilltem Fleisch. zur Jause, Raclette und Fondue besonders gut zu Käse und Fisch auch als Brot-Aufstrich, besonders bei Mozzarella mit Tomaten. Es gibt noch viel andere mögliche Verwendungen wo Süßes und Scharfes gut geeignet ist. Auch gut zum Würzen von Speisen um eine kontrollierte Schärfe zu erreichen.

Möglich auch bei Caterings. Auch zum Kochen von scharfen Mehlspeisen, Keksen, Palatschinken, sowie Schokolade.

"Süßes Feuer": Früchte-Chilimarmelade leichtscharf.

Wunderbar aromatische Marmeladen mit besonderem Geschmack der jeweiligen Früchte mit einer leichten Schärfe.

Paprika Marmelade: Fruchtig Mild. ohne Schärfe.

Himbeer- Chili: Wunderbares Himbeeraroma mit leichter Schärfe von Jalapeno.

Marillen- Chili: **Ausverkauft** Kombiniert das einzigartige Marillen-Aroma mit leichter Schärfe von Jalapeno.

"Süßes Feuer": Chilimarmelade leicht bis mittelscharf

Paprika-Chili: Leicht-scharf

Vollreife ausgesuchte Paprikasorten mit einer kleinen Menge Jalapeno. Für alle die nur sehr leichte Schärfe vertragen, aber gerne etwas pikantes essen, der Eigengeschmack der Speisen wird durch die milde Schärfe verstärkt

Paprika "Kuhn": Mittel-Scharf

Leichte bis mittlere Schärfe mit sehr gutem Aroma von Paprika "Kuhn". Unser meist- verkaufte leicht scharfe Marmelade

Jalapeno Grün. **Ausverkauft** Mittel-scharf

Die grünen Jalapeno's verleihen der Marmelade ein besonderes intensives Aroma durch leicht fruchtige Säure der unreifen Früchte.

Jalapenos Rot. Mittelscharf

Die Jalapeno's geben der Marmelade einen sehr guten Geschmack und ein besonders fruchtiges Aroma.

Mittlere Schärfe. Für alle die etwas mehr Schärfe vertragen.

Chili "Schwarzer Teufel" Mittelscharf

Der Chili "Schwarzer Teufel". Schwarze bis dunkelrote Früchte, gibt der Marmelade eine dunkelrote Farbe und ein besonderes Aroma.

Glockenchili "Nepalese Bell" Mittelscharf

Der Typische Geschmack der Glockenchili geben der Marmelade dieses besondere Aroma.

Pfefferoni "Manu" sehr schönes dunkelrot mit angenehmer Schärfe

Pfefferoni "Jakob" schöne gelborange Farbe mit guter Schärfe.

"Süßes Feuer" Scharfe Chilimarmelade

Pfefferoni "Fireflamme":

Pfefferoni "Fireflame" gibt der Marmelade eine dunkelrote Farbe hat eine intensivere Schärfe. Für alle die etwas mehr Schärfe vertragen

Cheyenne:

Chili "Cheyenne" hat eine sehr schöne dunkelgelbe Farbe und eine gute Schärfe.

Chili Goat's weat: **Ausverkauft** **sehr scharf**

Sehr ansprechendes Aroma mit großer Schärfe.

Pimento Barro de Ribeiro **sehr scharf**

Sehr besonderes Aroma mit großer Schärfe.

Minichili in Essig und Öl **Ausverkauft** **sehr scharf** **200g**

Mischungen von vielen kleinen bunten scharfen Chilis

Habaneros:

"Süßes Feuer" sehr scharfe Chilimarmelade.

Scotch Bonet Trinidad Yellow

Diese Marmelade hat eine wunderschöne gelbe-Orange Farbe und ein hervorragendes Habanero-Aroma sowie ein intensive Schärfe.

Scotch Bonet Trinidad Red.

Dieser Habanero verleiht der Marmelade eine dunkelrote Farbe und ein sehr gutes Aroma sowie eine intensive Schärfe.

Habanero Red Caribbean.

Dieser Habanero verleiht der Marmelade eine dunkelrote Farbe und ein sehr gutes Aroma sowie eine intensive Schärfe.

Habanero Brown Egg. Ausverkauft

Diese Chilimarmelade hat eine wunderschöne Schokoladen-Braune Farbe und ein absolut außergewöhnliches Aroma. Bereits beim Öffnen verbreitet sich dieser besondere Duft. Die Schärfe ist mittel und bleibt sehr lange erhalten und klingt nur langsam ab.

Habanero Elysium Oxyde. Ausverkauft

Ähnlich Scotch Bonnet, aber extrem scharf.

Habanero Hot Chocolate.

Die wunderschöne Schokoladen-Braune Farbe und ein sehr gutes Aroma verleihen dieser Chilimarmelade eine besondere Note. Die Schärfe ist sehr intensiv, breitet sich bis in den Rachen aus und bleibt sehr lange und klingt nur langsam ab.

Habanero Aribibi Gusano X Habanero Orange Apple. Ausverkauft

Schöne hellgelbe Farbe mit außergewöhnlichem Aroma.

Man schmeckt sofort ein faszinierendes Habanero-Aroma und eine leichte Süße, mittlere Schärfe die einige Zeit anhält.

Habanero Gelbe Zwerge.

Besonders gutes Habanero-Aroma mit großer Schärfe und wunderschöner oranger Farbe

Naga Bhut Jolokia rot Ausverkauft

Superscharfe Chilimarmelade.

7-Pot X- Strain Red Ausverkauft

Einer der schärfsten Chilimarmelade derzeit

Caroliner Reaper

Superscharfe Chilimarmelade, nur wenn man sehr scharf verträgt, sollte man das verwenden

Eingekochtes und eingelegtes aus Tomaten und Paprika.

Zutaten: Früchte, Salz, Zucker, Essig, Rapsöl.

Nach dem Öffnen kühl lagern und bald aufbrauchen.

Ideal zu Nudeln, Fleisch, Käse, Fisch, zu Raclette, Fondue, zum Grillen, zur Jause, Lasagne als Zuspense warm und kalt.

Schmortomaten. Ausverkauft

Vollreife besonders Süße Kirschtomaten geschmort mit leichtem Karamell Geschmack. Ideal auch als Pizzabelag

Gratinierte Paprika. Ausverkauft

Paprika leicht gegrillt, und mit etwas Zucker und Salz verfeinert, mit Öl und Essig in Gläsern gefüllt. Ideal auch als Pizzabelag

Letscho, Sugo, Ayvar....

Aus Vollreifen besonders schmackhaften Paprika mit diversen Zutaten verfeinert, schmeckt kalt und warm sowie zu Reis und Kartoffeln, ideal für die schnelle Küche, aufwärmen, über die Nudeln gießen-Fertig.

Paprika Sugo. Ausverkauft

Zutaten: Paprika Salz, Weißweinessig

Aus besonders reifen geschmackvollen Paprika, ist ideal für die schnelle Küche.

Tomaten Sugo Rot und Gelb Ausverkauft

Zutaten: Tomaten, Salz, Zucker,

Aus besonders reifen ausgesuchten Roten oder Gelben Tomaten. Sehr gutes fruchtiges Tomaten-Aroma

Gibt es auch in Kombination mit Paprika.

Ajvar mild und leicht scharf

Zutaten: Paprika, Weißweinessig, Salz, Melanzani, Olivenöl

Wunderbar fruchtiges Aroma, aus besonders ausgesuchten Paprika und Auberginen.