Tipps zur Verwendung und Aufbewahrung von Soßen, Salsas, Chilis, Gewürzen & Saat

Für optimalen Genuss haben wir ein paar nützliche Hinweise für Sie zusammengestellt:

Mindestens haltbar bis …

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (bei US-Produkten siehe unser deutsches Zusatzetikett) bezieht sich auf die ungeöffneten Behälter bzw. Verpackungen.

Sossen & Salsas

- **Nach Anbruch kühl stellen…** Grundsätzlich sollten **alle** Sossen und Salsas nach dem ersten Öffnen in den Kühlschrank. Das gilt auch für eingelegte Chilis etc. in Essig.
- Im Kühlschrank aufbewahrt halten sich Hot Sauces ca. 6-12 Monate (bzw. bis zum angegebenen Datum, falls dies früher ist). Viele Hot Sauces halten aufgrund des durch die Verwendung von Essig niedrigen pH-Wertes nahezu *ewig*, doch dafür kann logischerweise niemand die Garantie übernehmen.
- Salsa schmeckt "frisch" einfach am besten; man sollte das Glas nach dem Öffnen innerhalb einiger Wochen aufbrauchen (aber bei wem hält ein Glas leckere Salsa schon so lange!) – Ggf. Zusatzaufkleber beachten.
- Bei Salsa und anderen Gefäßen mit großer Öffnung nur mit einem sauberen Löffel eintauchen; andernfalls bringt man womöglich Keime ein, die zu einem schnelleren Verderben führen. Zum Dippen empfiehlt es sich, Teilmengen in eine kleine Schüssel umzufüllen.
- Sehr scharfe Soßen empfehlen wir, möglichst kindersicher in oberen/hinteren Kühlschrankregalen aufzubewahren.
- **Hot-Sauce-Sammler:** Auch ungeöffnete Flaschen sollte man nicht in der prallen Sonne (Fensterbank!) oder über der Heizung aufzubewahren; dies kann eventuell die Haltbarkeit oder Qualität beeinflussen; besonders helle fruchtige Sossen können sich zudem durch UV-Licht oder Wärme verfärben und im Aroma verändern.
- **Vor Gebrauch schütteln …** Da wir praktisch keinerlei Soßen oder Salsas mit Verdickungsstoffen anbieten, kann es durch die Schwerkraft zu Ablagerungen kommen, die sich durch energisches Schütteln wieder verteilen lassen.

Chilis in Öl

- Kommerziell hergestellte Chilis in Öl (z. B. italienische Peperoncini) halten sich auch bei Raumtemperatur. Olivenöl neigt im Kühlschrank zum Paraffieren, d. h. es wird fest (geht bei Raumtemperatur zurück). Das Öl selbst läßt sich auch gut verwenden; man sollte aber darauf achten, dass alle Chilis im Glas stets komplett mit Öl bedeckt sind, um sie vor Verderben zu schützen. Auch hier das angebrachte Haltbarkeitsdatum beachten.

Gewürzmischungen, Chili-Pulver, getrocknete ganze Chilis

- In Beuteln gelieferte Gewürze oder Schoten sollten unverzüglich in luftdichte, gut verschlossene Gefäße (am besten Glas) umgefüllt werden.
- Diese sollten dann trocken, dunkel und kühl aufbewahrt werden, also nicht etwa im Regal über dem Herd! Optimal wäre sogar luftdichte Aufbewahrung im Kühlschrank. Wärme und Feuchtigkeit schaden der Aroma-Intensität und fördern Mikroorganismen; Licht hat ungünstigen Einfluß auf die Farbe.
- Selbst bei kühler, trockener und dunkler Lagerung verlieren gemahlene Gewürze nach ca. einem halben Jahr an Würzkraft, Aroma und manchmal auch Farbe – am besten daher in kleinen Mengen kaufen und zügig aufbrauchen.
- Mit Chili-Pulver und Würzmischungen – egal ob in eigenen Behältern oder unseren Streuern - sollte nie direkt über heissen Töpfen oder Pfannen gewürzt werden. Die aufsteigenden Kochdämpfe verkleben womöglich die feinen Partikel, was später das Dosieren erschwert; außerdem kann die Feuchtigkeit die Haltbarkeit beeinträchtigen. Am besten also immer etwas Gewürz entnehmen, wo es nicht dampft.

Chili-Saat

- Auch Chili-Saat hält sich am besten, wenn man sie dunkel, trocken und kühl aufbewahrt. Zum besseren "Atmen" der Saat versenden wir sie in speziellen doppelten Papiertüten. Diese können Sie in einem luftdichten Plastikbeutel auch im Kühlschrank aufbewahren.
- Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums wird die Saat nicht unbrauchbar, aber die Keimfähigkeit läßt nach. Generell kann 100%ige Keimfähigkeit niemals garantiert werden (d. h. alle Saatkörner gehen auf). Je nach getesteter Keimfähigkeit befinden sich in unseren Packungen daher bisweilen zusätzliche Saatkörner – steht z. B. auf der Tüte "reicht für ca. 20 Pflanzen", können durchaus auch 25 Saatkörner drin sein. Weitere Informationen zu Saat, Anzucht und Anbau finden Sie in unserem "Crash-Kurs für Chili-Gärtner" auf pepperworld.com.

Copyright © Suncoast Peppers GmbH – Rev. 1.1 – Änderungen vorbehalten. Weitere Tipps auf www.pepperworld.com