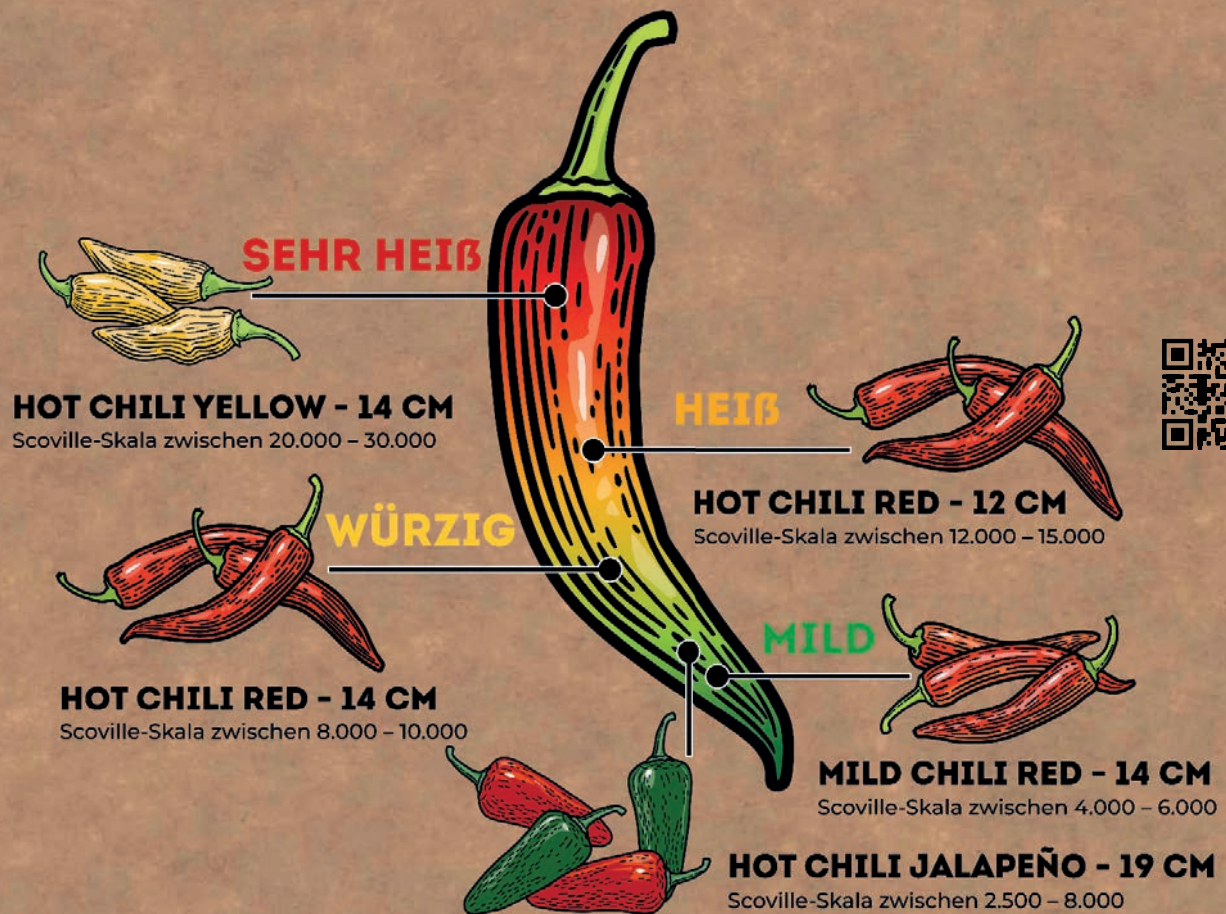


# DIE SCOVILLE-SKALA

Die von Wilbur Scovill misst die Schärfe von Chili-Pfeffer und scharfen Saucen.



885.000-2.100.000	Reines Capsaicin
350.000-855.000	Pfefferspray
100.000-350.000	Madame Jeannette
50.000-100.000	
30.000-50.000	
20.000-30.000	Pick-&-Joy® Hot Chili Yellow 14cm
15.000-30.000	
12.000-15.000	Pick-&-Joy® Hot Chili Red 12cm
6.000-12.000	Tabascosauce Pick-&-Joy® Hot Chili Red 14cm
2.500-6000	Pick-&-Joy® Mild Chili 14cm & Jalapeño 19 cm
1000-2500	Spanischer Pfeffer
100-1000	
0-100	Paprika

Besuchen Sie unsere Website: [www.pickandjoy.com](http://www.pickandjoy.com)

# DIE SCOVILLE-SKALA

Die von Wilbur Scovill misst die Schärfe von Chili-Pfeffer und scharfen Saucen.



**SEHR HEIß**

**HOT CHILI YELLOW - 14 CM**  
Scoville-Skala zwischen 20.000 - 30.000



**HEIß**

**HOT CHILI RED - 12 CM**  
Scoville-Skala zwischen 12.000 - 15.000



**WÜRZIG**

**HOT CHILI RED - 14 CM**  
Scoville-Skala zwischen 8.000 - 10.000



**MILD**

**MILD CHILI RED - 14 CM**  
Scoville-Skala zwischen 4.000 - 6.000



**HOT CHILI JALAPEÑO - 19 CM**  
Scoville-Skala zwischen 2.500 - 8.000

885.000-2.100.000	Reines Capsaicin
350.000-855.000	Pfefferspray
100.000-350.000	Madame Jeannette
50.000-100.000	
30.000-50.000	
20.000-30.000	Pick-&-Joy® Hot Chili Yellow 14cm
15.000-30.000	
12.000-15.000	Pick-&-Joy® Hot Chili Red 12cm
6.000-12.000	Tabascosauce Pick-&-Joy® Hot Chili Red 14cm
2.500-6000	Pick-&-Joy® Mild Chili 14cm & Jalapeño 19 cm
1000-2500	Spanischer Pfeffer
100-1000	
0-100	Paprika

Besuchen Sie unsere Website: [www.pickandjoy.com](http://www.pickandjoy.com)