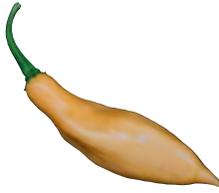


## Chilis

### Cabra

Markant hellorange Farbe, angenehm fruchtige Schärfe, eignet sich besonders gut für Einsteiger\*innen



### Lemon Drop

Leuchtend gelbe Farbe, angenehm fruchtige Schärfe mit deutlicher Zitrusnote.



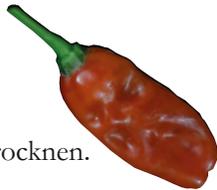
### Habanero Panama

Intensive rote Farbe, fruchtig und sehr scharf mit leicht verzögerter Wirkung - Vorsicht!



### Cayenne

Ein Klassiker mit tiefroter Farbe und angenehm rauchiger Schärfe. Eignet sich besonders gut zum Trocknen.



### Habanero Chocolate

Eine der schärfsten Habaneros, deren Wirkung meist etwas verzögert eintritt - Vorsicht!



### Chili rojo - Cuvée

Moderat scharfe Mischung aus Chili-Raritäten der Finca Modelo; angenehm frische Würze und Schärfe.



mild  ...  sehr scharf



Auf ökologisch geführten Fincas im Biologischen Korridor La Gamba COBIGA werden ausgewählte Nutzpflanzen angebaut und schonend weiterverarbeitet. Durch eine nachhaltige Bewirtschaftung und einen behutsamen Umgang mit der Natur, soll das artenreiche Gebiet um den Regenwald der Österreicher langfristig erhalten werden, um Menschen, Tieren und Pflanzen einen natürlichen Lebensraum zu bieten. Pura Vida!

### TROPENSTATION LA GAMBA

Universität Wien - Rennweg14, A-1030 Wien  
 tropenstation.botanik@univie.ac.at  
 www.lagamba.at



# CHILI, KURKUMA KAKAO & Co

*Genießen Sie den  
Geschmack des Regenwaldes!*



Handverlesene und schonend verarbeitete Gewürze aus dem Biologischen Korridor La Gamba, Costa Rica.

## Kurkuma

Kurkuma ist die Basis für Curry, wird aber auch gerne als Gewürz in süßen und pikanten Speisen verwendet - auch als Tee zu empfehlen!



## Flor de Jamaica - Tee

Die getrockneten und essbaren Kelchblätter der Hibiskusblüten sorgen für einen erfrischenden, zart rosa Tee.



## Oregano-Salz

Tropischer Oregano trifft auf grobkörniges Meersalz. Diese Kombination findet bei Beilagen und Gegrilltem vielfach Verwendung.



## Curry mild & scharf

Unser Freund Chris mischt aus COBIGA Gewürzen eine köstliche Currymischung, je nach Chiligehalt mild oder scharf.



## Limonen-Pfeffer

Schwarze Pfefferkörner und getrocknete Limonenschalen ergeben ein erfrischendes Gewürz, beim Grillen unverzichtbar!



## Chili-Salz

Grobkörniges Meersalz verfeinert mit frischem Chili in verschiedenen Farben und Schärfegraden. Auch farblich ein Hit!



## Chili-Öl

Ein mit gerösteten Chilis aromatisiertes hochwertiges Olivenöl gibt kalten und warmen Speisen den richtigen Pfiff - eine Bereicherung in jeder Küche!



## Kakao und Kakaobutter

Reiner Kakao verleiht Speisen eine zartbittere Note. Kakaobutter eignet sich besonders als veganes Kosmetikprodukt. Experimentieren Sie!



## Knoblauch-Liane

Die getrockneten Blätter der Knoblauch-Liane geben Speisen und Salaten ein dezentes und erfrischendes Knoblaucharoma.

