



Trilogy Essential Ingredients, Inc.

Chilii: aromaty, ekstrakty, oleożywice (oleoryzyny) – w Trylogy !

Nowe wyzwania smakowe nie znają granic! Dziś krótko opiszę CHILII, która jest nieodzownym składnikiem kuchni teksańsko-meksykańskiej, chińskiej i tajskiej. Dlatego popularność jalapeno, habanero szybko zdobyły uznanie. Z uwagi na różnorodność odmian chilii ich zastosowania i przetworzenia uzyskaliśmy w Trylogy produkty o właściwościach pożądanym przez konsumentów i zakłady produkcyjne. Czysta etykieta czy też rozpuszczalność w wodzie sprawiają ich szerokie zastosowanie poprzez napoje, sosy, zupy, dressingi oraz linię oleożywic, które zostały zastosowane szczególnie w linii produktów mięsnych. Kompozycje w połączeniu (aromaty, ekstrakty, oleożywice) dają ciekawe połączenia smakowe. Proces produkcji w Trylogy oddaje subtelność i smakowitość i czyni różnorodną unikatową wartość smakową dla każdej odmiany.

ODMIANA ANCHO CHILII:

Pochodzi z meksykańskich stanów Durango, Zacatecas i Puebla. Jest popularna w daniach meksykańskich, sosach (w tym krewetkowych), jest pikantna. Występuje w postaci suszonej. Skala SCOVILLE 1000-2000.

ODMIANA CHIPOLITE CHILII:

Uprawiana najczęściej w stanach w Meksyku: Veracruz, Oaxaca, Sinaloa i Chihuahua, a także w USA: Południowy Teksas i Południowy Nowy Meksyk. Najczęściej występuje w postaci suszonej (jalapeno) i jest poddana procesowi wędzenia. Pochodzenie CHIPOLITE sięga czasów Azteków, a proces wędzenia był jedynym możliwym procesem przedłużenia ich stosowania w późniejszym okresie. Do zakonserwowania używa się drewna z odmian owocowych. Jej odmiany używa się do produktów: papryka konserwowa, sosów, salsy, marynat i gulaszu.

Skala SCOVILLE 12000-26000.



Trilogy Essential Ingredients, Inc.

ODMIANA PASILLA CHILII:

Obecnie głównie uprawiana jest w północno-zachodnim Meksyku. Ma ostry i pikantny smak, choć są też wyczuwalne nuty czekoladowe. Polecana do sosów, gulaszu, salsy i marynat.

Skala SCOVILLE 1000-4000.

ODMIANA MULATO CHILII:

Uprawiana jest w różnych miejscach. W zależności o zbioru (wcześniej lub później) ma łagodną lub ostrą formę smaku. Polecane do sosów. Ma wiele nut.

Skala SCOVILLE 2500-3000.

ODMIANA GUAJILLO CHILII:

Bardzo popularna odmiana chilii mająca zastosowanie w kuchni meksykańskiej. Polecane do potraw z udziałem mięsa, zup, gulaszu, salsy, sosów i marynat. Odmiana jest ceniona w wielu krajach i kuchniach.

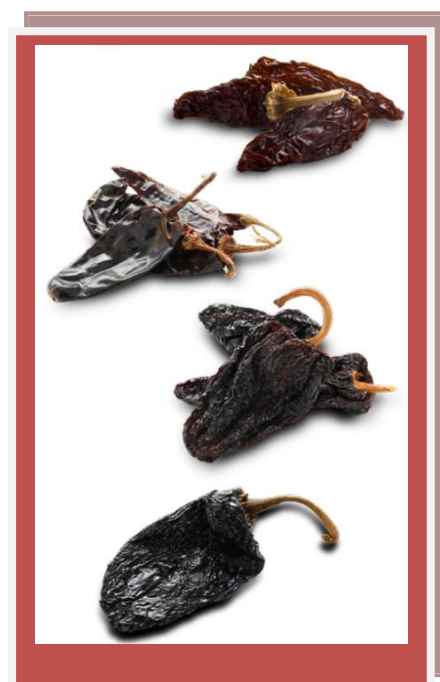
Skala SCOVILLE 2500-5000.




Trilogy Essential Ingredients, Inc.

Nasze propozycje poniżej:

Nr produktu	Nazwa
415301	Oleoresin Chipotle Chili
415300	Oleoresin Ancho Chili
415302	Oleoresin Guajillo Chili
415304	Oleoresin Pasilla Chili
925266	Chipotle Chili Extract Natural WONF (W/S)
925265	Chipotle Chili Extract Natural (W/S)
925266	Chipotle Chili Extract Natural WONF (W/S)
925265	Chipotle Chili Extract Natural (W/S)
925173	Chipotle Pepper Flavoring (O/S)
925279	Chipotle Cinnamon Chocolate Extract (W/S)
925278	Chipotle Peanut Butter Cup Extract (W/S)
415268	Pasilla Chili Extract WONF (W/S)
415274	Pasilla Grapefruit Extract (W/S)
415270	Mulato Chili Extract Natural (W/S)
415277	Mulato Lemon Natural (W/S)
415275	Guajillo Lime Extract Natural (W/S)
415272	Guajillo Chili Extract Natural (W/S)
415273	Ancho Mandarin Extract(W/S)



Więcej na: (źródło) <https://www.trilogyei.com>

POLECAMY

Wojciech Jabłoński PARTNER

wyłączny importer i dystrybutor na Polskę dla firmy: Trilogy Essential Ingredients, Inc. (USA)

Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz (PL) e-mail: office@wj-partner.pl