



Food's final touch



PRODUKTE



Wir stehen auf scharf!

Geräuchertes Chilipulver und geräuchertes Paprikapulver – das klingt zunächst unspektakulär. Doch würzen Sie einmal Ihre Speisen damit und achten Sie beim Essen auf Zunge und Gaumen! Richtig, sie tanzen vor Freude (oder sprühen Feuer), weil sie so eine Geschmacksexplosion bislang nicht kannten.

Auch wir kannten dieses Erlebnis nicht, bis wir vor ein paar Jahren zu einem folgenschweren Urlaub in Ungarn aufbrachen. Als Hobbygärtner und leidenschaftliche „Chili-Junkies“ hatten wir in unserem heimischen Garten bereits viel mit scharfen Schoten experimentiert und uns an der Züchtung unterschiedlicher Chili-Sorten versucht. Ehrensache, dass wir nun in Ungarn die Puszta besuchten, das legendäre Steppenland der Magyaren. Angesichts der Tatsache, dass Paprika hier so vorzüglich gedeiht, fragten wir uns, ob nicht auch unsere heißgeliebten Chilis auf fruchtbaren Boden treffen würden.

Heute wissen wir: Sie tun es! In Ungarn bauen sorgfältig ausgewählte Landwirte für „Puszta Peppers“ Chili und Paprika an. Wir sind nicht nur regelmäßig vor Ort, sondern stehen auch direkt auf dem Feld. So können wir mit Stolz sagen: Unsere Schösslinge werden allesamt von Hand vorgezogen, pikiert, ausgepflanzt und schließlich geerntet. In unserer Produktionshalle in Oberbayern verarbeiten wir inzwischen über 70.000 Paprika- und Chili-Pflanzen pro Jahr.

Die Früchte werden getrocknet, fein geschnitten und in einem eigens konstruierten Räucherschrank geräuchert. Auch die Räuchermittel stellen wir aus rein natürlichen Zutaten her. So stellen wir sicher, dass Paprika und Chili im Rauch aus natürlichen Hölzern und Früchten ihr unverkennbares Aroma annehmen. Das Ergebnis: die einzigartigen „Puszta Peppers“ – köstliche Gewürz-Kreationen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Doch nicht nur geschmacklich, auch in Bezug auf die Schärfe erfüllen „Puszta Peppers“ alle Erwartungen der Genießer: Angefangen mit der Smoked Erös Paprika, die eine nur leichte Schärfe hat (dafür haben Ungarns Bauern eine weniger ertragreiche, aber intensiver schmeckende Paprikasorte wiederbelebt), über die Jalapeño Chili mit solider Grundscharfe bis hin zur Carolina Reaper Chili, die man respektvoll den Sensenmann unter den Chilis nennt.

Die etwas skurrile Nummerierung der Produkte ist übrigens dem Auswahlverfahren geschuldet, das für die letztlich auf den Markt gebrachten Rezepte angewendet wurde. Ursprünglich hatten wir 118 Varianten in petto! Zahlreiche Testessen und Blindverkostungen halfen uns, unsere Favoriten herauszufiltern, die ab sofort hoffentlich auch in Ihrer Küche für den geschmacklichen Feinschliff sorgen – ganz nach unserem Motto:

Puszta Peppers – Food's final touch!



Andrea & Tobias Arlt

ECHTE HANDARBEIT



Unsere Pflanzen werden liebevoll in Handarbeit vorgezogen und anschließend per Hand pikiert. So bekommt jede Pflanze ihr eigenes zu Hause und ist somit optimal mit Nährstoffen versorgt. Die Ernte der rubinroten Früchte erfolgt ebenfalls in Handarbeit, so können wir bereits hier aussortieren. Denn nur die besten Früchte werden bei uns in Oberbayern verarbeitet. Auch innerhalb der darauffolgenden Produktion setzten wir immer auf ehrliche Handarbeit.

QUALITÄT



Nur die besten Früchte dürfen die Reise nach Oberbayern antreten. Kaum angekommen, müssen die kleinen Scharfmacher ein weiteres Casting überstehen. Denn in den begehrten Recall und damit in die Weiterverarbeitung schaffen es nur die Besten der Besten. In einem eigens entwickelten Verfahren werden diese schonend getrocknet, je nach Rezeptur geräuchert und anschließend zu unserem leckeren und unwiderstehlichem Pulver gemahlen.

NACHHALTIGKEIT



Wir lieben die Natur. Das ist einer der Gründe, warum wir ausschließlich deutschen Dünger verwenden, der aus 100 % natürlichen Rohstoffen besteht. Auch unsere fertigen Produkte sind natürlich frei von jeglichen Zusätzen. Denn nicht nur Konservierungsstoffe und Rieselhilfen haben bei uns keinen Zutritt, sondern auch Geschmacksverstärker und Farbstoffe! Erlebt mit uns den puren und natürlichen Geschmack sonnengereifter Chili und Paprika.

FAMILIENBETRIEB



Aus Liebe zur Schärfe wurde aus unserem Hobby ein Familienunternehmen. Als leidenschaftliche Hobbygärtner waren wir schon immer in die eher feurigen Früchte jener Pflanzengattung – die Chilis – vernarrt. Das Angebot in heimischen Supermärkten war aber nicht gerade groß – also züchteten und experimentierten wir in unserem Garten. Mit viel Herzblut und Engagement holen wir das Beste aus unseren Früchten heraus.



X-TRA HOT CHIPS

🔥 NATURAL SMOKED 🔥



WWW.PUSZTA-PEPPERS.DE



🔥 WIR SIND MEHRFACHER WELTMEISTER!



1.PLATZ



1.PLATZ



1.PLATZ



1.PLATZ



1.PLATZ



1.PLATZ



2.PLATZ



2.PLATZ



3.PLATZ



2.PLATZ



3.PLATZ



2.PLATZ



2.PLATZ



3.PLATZ





🏆 MEHRFACH AUSGEZEICHNET!

Unsere "Burning Pain" Kartoffelchips haben seit ihrer Einführung im Jahr 2019 mehrere Auszeichnungen abgeräumt. Diese Chips sind von einer unabhängigen internationalen Jury als mehrfacher Weltmeister ausgezeichnet worden, was ihre hervorragende Qualität und ihren einzigartigen Geschmack bestätigt.

In einer Zeit, in der scharfe Snacks zunehmend beliebt sind und eine stetig steigende Nachfrage besteht, haben wir uns als Vorreiter in diesem Bereich etabliert. Seit 2019 sind wir einer der Marktführer in Europa und sehen uns stolz als das Original. Unsere Chips setzen neue Maßstäbe für Qualität und Geschmack.



🌶️ NATUR PUR!

Unsere Chips bestehen aus einer selbst hergestellten Gewürzmischung, die in unserem eigenen Familienbetrieb kreiert wird. Mit nur drei Zutaten bieten wir ein Produkt ohne jegliche Zusätze. Dies garantiert einen ehrlichen und unverfälschten Chiligeschmack, der durch die traditionelle Art des Räucherns noch verstärkt wird. Jede Zutat wird liebevoll und mit Sorgfalt verarbeitet, um die beste Qualität zu gewährleisten.

Unsere "Burning Pain" Chips erfreuen sich hervorragender Abverkaufszahlen am Point of Sale, was ihre Beliebtheit unter Verbrauchern unterstreicht.

Wir sind international erfolgreich und haben unsere Präsenz in verschiedenen Ländern wie Deutschland, Österreich, Schweden, Finnland, Norwegen, Estland sowie Dubai und Kuwait ausgebaut.

Letztlich stehen unsere Chips für ein Extra in jedem Aspekt: Extra Kross, Extra Scharf und Extra Lecker – eine unvergleichliche Kombination, die sowohl passionierte Chili Liebhaber als auch neue Enthusiasten begeistert!



Pusztá Peppers Burning Pain Habanero Kartoffelchips



80g Tüte - 200.000 Scoville

(Die wahrscheinlich schärfsten Kartoffelchips Europas!!)

Extra scharf - Extra knusprig - Extra lecker - Extra Habanero

Habanero Chili macht den Unterschied: In dieser „Burning Pain“ Produktion sind mindestens 200.000 Scoville geboten.

Für alle, die es extra scharf mögen, bieten „Burning Pain“ Habanero Chips das Non-Plus-Ultra und damit einen würdigen "Endgegner".

Bei diesen Kartoffelchips kommt das herrlich fruchtige Aroma besonders intensiv an den Gaumen. Natürlich angebaut, auf eigenen Plantagen, sind die rubinroten Früchte Garanten für Qualität auf höchstem Niveau. In Handarbeit halbiert, kontrolliert und durch unsere einzigartige Räucherkunst veredelt: Smoked Chilis sind eben unsere Leidenschaft. Man schmeckt es: Kein künstliches Aroma, sondern natürliche und unbehandelte Räucherzutaten aus eigener Herstellung. Von der Anzucht der Chilis über die Ernte bis zur Verarbeitung, hier bei uns in Oberbayern: Die naturbelassenen Kartoffelchips mit der besonderen Schärfe und der besonderen Note.

Wertversprechen:

- ♦ Habanero Chili aus eigenem Anbau und im bayerischen Familienbetrieb getrocknet und geräuchert.
- ♦ Extrem scharfe und krosse Kartoffelchips
- ♦ Im Kessel geröstet
- ♦ Mit mindestens 200.000 Scoville
- ♦ Keine Zusätze
- ♦ Kein Zucker
- ♦ Keine Gewürzextrakte
- ♦ Kein künstliches Raucharoma
- ♦ Vegan
- ♦ Natur pur!



Pusztá Peppers Burning Pain Jalapeño Kartoffelchips

80g Tüte - 8.000 Scoville

(Die ultimativen Kartoffelchips für echte Scharf-Esser!!)

Extra scharf - Extra knusprig - Extra lecker - Extra Jalapeño

Jalapeño Chili macht den Unterschied: In dieser „Burning Pain“ Produktion sind mindestens 8.000 Scoville die "Einstiegsdroge" für alle, die es gerne scharf mögen. „Burning Pain“ Habanero Chips sind das Non-Plus-Ultra und bieten einen würdigen "Endgegner". Bei diesen Kartoffelchips kommt das herrlich fruchtige Aroma besonders intensiv an den Gaumen. Natürlich angebaut, auf eigenen Plantagen, sind die rubinroten Früchte Garanten für Qualität auf höchstem Niveau. In Handarbeit halbiert, kontrolliert und durch unsere einzigartige Räucherkunst veredelt: Smoked Chilis sind eben unsere Leidenschaft. Man schmeckt es: Kein künstliches Aroma, sondern natürliche und unbehandelte Räucherzutaten aus eigener Herstellung. Von der Anzucht der Chilis über die Ernte bis zur Verarbeitung hier, bei uns in Oberbayern: Die naturbelassenen Kartoffelchips mit der besonderen Schärfe und der besonderen Note.

Wertversprechen:

- ♦ Jalapeño Chili aus eigenem Anbau und im bayerischen Familienbetrieb getrocknet und geräuchert.
- ♦ Sehr scharfe und krosse Kartoffelchips
- ♦ Im Kessel geröstet
- ♦ Mit mindestens 8.000 Scoville
- ♦ Keine Zusätze
- ♦ Kein Zucker
- ♦ Keine Gewürzextrakte
- ♦ Kein künstliches Raucharoma
- ♦ Vegan
- ♦ Natur pur!



Extrem scharf !! Unbedingt von Kindern fern halten !! Gehen Sie sorgfältig mit dem Produkt um und fassen Sie sich nach dem Verzehr nicht in die Augen !! Nach dem Verzehr sicherheitshalber Händewaschen !!



DISPLAY GEWÜRZDOSEN



Thekendisplay inkl. Ware

(3-fach sortiert, 36 Dosen gesamt)

12 Stück ERÖS PAPRIKA No. 9

12 Stück JALAPEÑO No. 8

12 Stück HABANERO No. 17



4 260475 420451



DISPLAY GEWÜRZMÜHLEN



Thekendisplay inkl. Ware

(3-fach sortiert, 36 Mühlen gesamt)

12 Stück ERÖS PAPRIKA No. 8

12 Stück JALAPEÑO No. 8

12 Stück HABANERO No. 8



4 260475 420420





DISPLAY REAGENZGLÄSER



Thekendisplay inkl. Ware

(3-fach sortiert, 15 Gläser gesamt)

5 Stück TRINIDAD SCORPION YELLOW

5 Stück BHUT JOLOKIA GHOST CHILI

5 Stück CAROLINA REAPER



4 260475 420352



PALETTE KARTOFFELCHIPS



Sortenreine Palette

(sortenrein, 896 Tüten gesamt)

56 Karton je 16 Tüten

zur Wahl steht: SORTE JALAPENO ODER

SORTE HABANERO

SORTE JALAPENO



4 260475 420413

SORTE HABANERO



4 260475 420406





GEWÜRZDOSEN

ERÖS PAPRIKA

NO.9

30g e



JALAPEÑO

NO.8

30g e



HABANERO

NO.17

30g e



GEWÜRZMÜHLEN

ERÖS PAPRIKA

NO.8

20g e



JALAPEÑO

NO.8

20g e



HABANERO

NO.8

15g e



REAGENZGLÄSER

TRINIDAD SCORPION

NO.8

10g e



BHUT JOLOKIA GHOST

NO.8

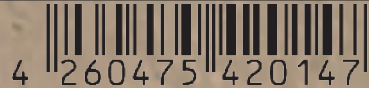
10g e



CAROLINA REAPER

NO.8

10g e



KARTOFFELCHIPS

BURNING PAIN JALAPEÑO

80g e



BURNING PAIN HABANERO

80g e





Forststr. 11
83134 Prutting
Germany

Tel.: +49 (8036) 9104985

Fax: +49 (8036) 9709895

E-Mail: info@puszta-peppers.de

www.puszta-peppers.de

