

Anwendungshinweise



Die angebotenen Produkte sind nicht alle gefährlich scharf!

Wir empfehlen aber dringend zuerst einen **Schärfetest** zu machen, damit Sie die Schärfe richtig einschätzen können (z.B. die Sauce mit einem Zahnstocher degustieren)!

Enjoy the fire - don't play with it!

Scharfe Saucen sind nicht für Scherze und Spiele geeignet!
Produkte von Kinderhänden fernhalten!

Less is better - weniger ist manchmal mehr, so auch bei scharfen Saucen!

Wenn Sie sich nicht sicher sind wie scharf sie wirklich essen können, tasten Sie sich mit Saucen zwischen 500 und 2'000 Scoville Einheiten an das Thema heran (siehe auch die Scoville-Skala auf www.salsashop.ch).

Was tun wenn es dennoch zu scharf war?

Fette (Milch, Butter, Joghurt) sowie Alkoholika können das Capsaicin lösen und Linderung bringen. Reis/Brot helfen nur sehr wenig, Wasser bringt keine Linderung, da sich das ölhaltige Capsaicin-Molekül nicht in Wasser auflöst!

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Das **Salsashop**-Team wünscht Ihnen viel Spass.