

SCOVILLE HEAT

De schaal van Scoville meet de heetheid van chilipepers en pittige sauzen. Een gerecht wordt door de gemiddelde Nederlander als pittig ervaren rond de 500-1000 Scoville-eenheden.



Scoville heat

1.500.000 - 2.200.000

1.000.000 - 1.200.000

800.000 - 1.000.000

100.000 - 350.000

100.000 - 350.000

125.000 - 325.000

100.000 - 325.000

100.000 - 250.000

30.000 - 50.000

30.000 - 50.000

30.000 - 50.000

10.000 - 30.000

5.000 - 15.000

2.500 - 10.000

2.500 - 10.000

1.000 - 5.000

1.000 - 2.000

500 - 1.000

100 - 500

0 - 500

HOT

MILD

Onze pepers

Carolina reaper *rood*

Trinidad Scorpion *rood, geel*

Naga Jolokia *rood, geel, bruin*

Habanero *rood, geel, oranje, bruin*

Scotch Bonnet *rood, geel*

Fatalii *wit*

Rawit *rood, groen*

Rocoto *rood*

Aji Amarillo *oranje*

Dutch fine chilli *groen, rood, geel, oranje*

Rain forest *rood*

Peter pepper *rood*

Bishops crown *rood*

Jalapeno *groen, rood*

Fresno *rood, paars, wit, oranje*

Pimiento de padron *groen*

Poblano *groen*

Piquillo *rood*

Banana chili *groen*

Shishito *groen*

