JULIBERG
Bleib scharf!
Manche mögen's heiß, wir lieben es scharf!
100 % Bio Chili vom Samen bis zum Gewürz!

JULIBERG NASSVERFAHREN

Unser Geheimnis

Die schärfsten Bio Chilis werden frisch, direkt nach der Ernte, in aufwendiger Handarbeit gewaschen, die Stiele entfernt, halbiert und sortiert. Nur die beste Qualität wird anschließend mit speziellen Verfahren weiterverarbeitet, über mehrere Tage schonend getrocknet und passend für die Abfüllung in Gewürzmühlen zerkleinert.

Durch diese natürliche Herstellung erhalten die JULIBERG Gewürze den puren Geschmack der Bio Chilis und die intensive Färbung.

Natursalz mit Bio Chili 3

100 % Österreich:
Natursalz aus dem Salzkammergut trifft „milde“ Bio Chilis

Schärfegrad 3 von 13, enthält frische Bio Austria Chilis (Habanero Big Sun, Habanero Orange, Lemon Drop, Rocotillo, Scotch Bonnet)

Natursalz mit Bio Chili 6

100 % Österreich:
das „scharfe“ Natursalz von JULIBERG

Schärfegrad 6 von 13, enthält frische Bio Austria Chilis (Trinidad Moruga, Habanero Red, Habanero Schoko)

Meersalz mit Bio Chili 3

Das gelbe Bio Wunder von JULIBERG: „milder“ Chili-genuss und trotzdem würzig

Schärfegrad 3 von 13, enthält frische Bio Austria Chilis (Habanero Big Sun, Lemon Drop, Rocotillo, Scotch Bonnet)

Meersalz mit Bio Chili 2

Für Chili Neulinge: Wunderschöne rote Jalapeños mit Salz, das „milde“ Einsteigerprodukt

Schärfegrad 2 von 13, enthält frische Bio Austria Chilis (Jalapeños)

Schärfegrad

Für die einfachere Einteilung der Schärfe verwenden wir die Skala von 1 (nahezu keine Schärfe) bis 13 (schärfster Chili der Welt).

Meersalz mit Bio Chili 7

Das Premium Bio Produkt von Juliberg: naturreines Salz trifft scharfe Bio Chilis

Schärfegrad 7 von 13, enthält frische Bio Austria Chilis (Carolina Reaper)

Joepotle
Bio Chiliflocken 5

Geräucherte Bio Jalapeños
aus Österreich

Schärfegrad 5 von 13.
Würze beim Essen mit Joepotle – schließe die Augen und Du denkst an pure, natürliche Lagerfeuer Romantik. Perfekt für Speck mit Bohnen, Chili con Carne, grünem Gemüse und Raclette Käse. Joepotle verzaubert ein Steak wie auf Holzkohle gegrillt!

Für Puristen in reinster Form

Hier haben wir die erlesensten Gewürze ausgewählt, die Genießer beim Kochen, Grillen und Essen verwenden. Bio Chiliflocken für das Würzen von Speisen ohne Zugabe von Salz, Natursalz für Kinder und alle die es nicht so scharf mögen sowie edelster schwarzer Bio Gourmetpfeffer sorgen für die Vollendung der Speisen am Esstisch.

Perfekt für die Küche, BBQ Fans und Puristen: Edle JULIBERG Gewürze in ihrer reinsten Form ohne fremde Zutaten für den einzigartigen Geschmack!

Birds Eye
Bio Chiliflocken 9

Die Ur-Chilis

Schärfe 9 von 13. Der Vogelaugenchili: Mit dieser kleinen Chili bringst Du die nötige Schärfe in Deinen Kochtopf. Ihr Geschmack ähnelt dem der Thai-Chilis, daher eignen sie sich sehr gut für scharfe asiatische Gerichte aber auch zum Schärfen von Suppen, Saucen, Eintöpfen, Schmorgerichten und hot BBQ-Saucen.

Carolina Reaper
Bio Chiliflocken 13

Der schärfste Chili der Welt
aus Österreich

Schärfegrad 13 von 13.
100 % Bio Qualität in der kleinsten Gewürzmühle der Welt.

Tellicherry
Bio Gourmetpfeffer

Handselektierte
Spätlese-Pfefferbeeren

Der Geschmack der fast vollreif geernteten Pfefferbeeren ist besonders aromatisch und etwas schärfer als gewöhnlicher schwarzer Pfeffer. Von dieser Qualität werden jährlich nur geringe Mengen der besten Ernten zu Tellicherry-Pfeffer verarbeitet. Die Farbe ist eher rotbraun als schwarz, was der längeren Reife der Beeren zum Zeitpunkt der Ernte zu verdanken ist. Deshalb wird er auch gerne als Spätlese-Pfeffer bezeichnet. Tellicherry-Pfeffer ist intensiver, wärmer und nussiger im Geschmack als Standardpfeffer.

Meersalz
unjodiert

Frei von Chemie
oder Zusatzstoffen

Die Gewinnung erfolgt auch heute noch häufig nach jahrhundertealter Tradition in historischen Salzgärten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Die Salzgärten an der Meeresküste sind die älteste und natürlichste Art Salz zu gewinnen.

Natursalz
aus Österreich

Das unverwechselbare
Natursalz aus dem
Salzkammergut

Nachdem das Natursalz aus dem Berg gebrochen wurde, wird es noch dort vorverlesen, zerkleinert und gemahlen. Auch heute ist der Natursalzabbau zum größten Teil harte körperliche Arbeit und das Bergkernsalz somit eine handverlesene Besonderheit.

Design Premium & Chili2Go Mühlen Edelstahldesign

Aroma-schutzdeckel

verstellbares Keramikmahlwerk

wiederbefüllbarer Echtglaskörper

Nachfüllpackungen für alle Gewürze erhältlich!

Qualität

Perfekt in Funktion, hochwertige Verarbeitung und professioneller Anwendungskomfort.
Die besonders leichtgängigen wiederbefüllbaren JULIBERG Mühlen bieten echte Profikoch-Qualitäten. Der Feinheitsgrad des Keramik-Mahlwerkes ist stufenlos einstellbar. Kein Schmutz auf der Arbeitsfläche, da die Mahlöffnung oben liegt, geschützt durch den Aromaschutzdeckel.

Holztragerl – Design Premium

Verschiedene Holztragerl für die Mühlen Design Premium

- unbehandeltes, heimisches Holz
- hochwertiger Edelstahlgriff
- Platz für 3 bis 4 Mühlen

Sofia S - Box 6 Chili2Go Mühle

Tellicherry Gourmetpfeffer, Meersalz mit Bio Chili 7, Geschenkbox Sofia

Sofia S - Box 1 Design Premium

Meersalz mit Bio Chili 7, Tellicherry Gourmetpfeffer, Geschenkbox Sofia

Bio Menage 4 – Design Premium

Tellicherry BIO Gourmet-pfeffer, Meersalz mit Bio Chili 7, Joepotle Bio Chiliflocken, Bergkernsalz, Holztragerl 4 aus Erlenholz und Edelstahl

Scharfe Geschenke

Diese Geschenksets sind Vorschläge für die gängigsten JULIBERG Kombinationen. Für jeden Anlass das passende Geschenk: Geburtstag, Muttertag oder Weihnachten. Perfekt auch als Gastgeschenk oder für Firmenkunden. Gerne stellen wir für Sie auf Anfrage individuelle Sets zusammen.

Erhältlich online auf www.juliberg.com/geschenke

JULIBERG 3 – Chili2Go Mühlen

Meersalz mit Bio Chili 7, Bergkernsalz aus Österreich, Tellicherry Bio Pfeffer

JULIBERG XSmall Kostprobe mit Logo

1000 Stück Kleinpackungen mit individuellem Firmenlogo „Brauerei Hofstetten“

JULIBERG Small mit Kundenflyer

100 Stück Standardpackungen mit kundeneigenem Flyer als individueller Einleger

Holztragerl mit Brennstempel

100 Stück Holztragerl mit Kundenlogo als Brennstempel gefüllt mit vier Gewürzmühlen Design Premium

Individuelle Geschenke

Für Großbestellungen bieten wir einen individuellen Beratungs- und Produktionsservice an:
- Workshop mit dem Kunden
- eigenes Logo am Produkt oder auf der Verpackung
- Verpackung nach Wunsch
- auf Wunsch Versand direkt zum Mitarbeiter/Kunden

FIRMENGESCHENKE - BEISPIELE VON AUFTRÄGEN MIT HOHER STÜCKANZAHL

Einzelmühle mit Sonderverpackung

Neukundengeschenk: 1000 Stück Design Premium Mühlen mit Kundenlogo auf Produkt und Verpackung mit Schleife, sowie Einleger

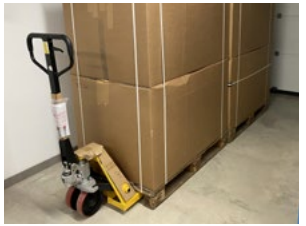
JULIBERG Premium mit Kundenflyer

Weihnachtsgeschenk: 2400 Stück Mühlen Design Premium, Verpackung laut Kundenwunsch inklusive Beilage von Gutscheinen, Flyer. Transport auf Paletten

Bonus für Weiterempfehlung

Möchtest Du selbst JULIBERG als zukünftiges Geschenk bei Deinem Arbeitgeber platzieren, so freuen wir uns über Deine Weiterempfehlung.

Kommt der Auftrag zu Stande, darfst Du Dich über ein tolles Geschenk freuen!



Scharfe Forelle im Dampfgarer

für 2 Personen

Zutaten: 1 mittelgroße Forelle, 1 Bio Zitrone, 1 kleine Zwiebel, 2 Handvoll Brokkoli frisch, 1 Paprika rot, 1 TL Majoran, 1/2 TL Thymian, 1 Esslöffel Öl

JULIBERG Zutaten: 2 EL Schoarfe Würze mit Juliberg Chili, Weißer Bio Pfeffer, Natursalz aus Österreich oder Meersalz unjodiert

Den Fisch abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Zitrone in Scheiben schneiden, ebenso die Zwiebel in dicke Scheiben schneiden. Öl, Schoarfe Würze, Kräuter, Salz, Pfeffer und ein paar Spritzer Zitronensaft zu einer schönen Paste rühren. Brokkoli in Röschen zerteilen und Paprika in Stücke schneiden. Fisch mit der Paste innen und außen gut einreiben und in den Bauch Zitronenscheiben und Zwiebel stopfen. Übrige Scheiben in ein Backpapierschiffchen schlichten und den Fisch drauf legen. Brokkoliröschen und Paprika drauf verteilen und das Backpapier oben zudrehen. Im Dampfgarer bei 100 % Dampf und 100 °C ca. 15 Minuten garen (je nachdem wie groß der Fisch ist).

Mein Tipp: Das Gemüse kann ganz individuell gewählt werden, man beachte die kurze Garzeit.

Steak mit Brokkoli

für 2 Personen

Zutaten: 2 Steaks vom Bio-Rind je 200 g, 2 EL Öl, ein Zweig frischer Rosmarin, 500 g Brokkoli, 1 kleine Schalotte, 50 ml Sahne

JULIBERG Zutaten: JOEPOTLE Bio Chiliflocken, Bio Chilisalz, Natursalz aus Österreich und Tellicherry Bio Pfeffer zum Würzen bei Tisch

Zuerst das Öl in der Pfanne erhitzen und die mit Küchenrolle abgetupften Steaks beidseitig scharf anbraten (die Dauer pro Seite hängt von der Dicke des Fleischs ab; ein Steak mit einer Dicke von etwa 2,5 cm wird etwa 2,5 Minuten je Seite gebraten). Der Rosmarin darf dabei schon mit in die Pfanne. Dann kommen Fleisch und Rosmarin für etwa 10 Minuten ins Backrohr (vorgeheizt auf 80° C). In den Bratenrückstand gibt man nun fein würfelig geschnittene Schalotten und dünstet diese glasig. Aufgegossen wird mit Sahne, gewürzt mit JOEPOTLE Bio Chiliflocken und ggf. etwas Bergkernsalz. In dieser Mischung werden die Brokkoliröschen zugedeckt gedünstet bis die Steaks aus dem Ofen dürfen.

Mein Tipp: Das Fleisch erst am Tisch individuell würzen... Dazu empfehle ich Chilisalz und Tellicherry Bio Pfeffer frisch gemahlen.

CHILI con CARNE con JOE

für 4 Personen

Zutaten: 400 g Faschiertes vom Bio Rind, 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 1 grüner und 1 roter Paprika, 1 Zweig Thymian (oder 1 TL wenn getrocknet), 1 Prise Zimt, 2 EL Paprikapulver edelsüß, 100 ml Rinderbrühe, 400 g Tomatenpolpa oder passierte Tomaten, 1 Dose Kidneybohnen, 1 Dose Mais, 2 EL Petersilie fein gehackt

JULIBERG Zutaten: JOEPOTLE Bio Chiliflocken fein gemahlen aus der Juliberg-Mühle (Menge je nachdem wie scharf du bist), 1 TL Chili-Chutney, Natursalz aus Österreich, Tellicherry Bio Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch fein würfelig schneiden und in reichlich Öl anschwitzen. Die klein geschnittenen Paprika und das Fleisch dazu und ebenso anbraten. Paprikapulver einrühren und mit Suppe und Tomatenpolpa aufgießen. Mit JOEPOTLE Bio Chiliflocken, Bergkernsalz und Thymian würzen und 20 Minuten schwach kochen lassen. Anschließend Mais, Bohnen, Petersilie und Tellicherry Bio Pfeffer zufügen und nochmal 5 Minuten köcheln lassen. Fertig!

Mein Tipp: Das Chili con Carne con JOE macht sich auch hervorragend in Tortillas als Wrap.

Chicken Curry

für 4 Personen

Zutaten: 300 g Hähnchenbrüste, 2 Esslöffel Sesamöl, 1 Zwiebel, 1 kleine Zucchini, 2 Zehen Knoblauch, 1 Paprika rot, 400 ml Kokosmilch, 1 TL Suppengewürz, Majoran, Currypulver (gerne auch etwas Kurkuma), Ingwer nach Geschmack, 2 Handvoll Brokkoli frisch, 1/2 Bio Zitrone, Cherrytomaten

JULIBERG Zutaten: 2 TL Chili Chutney, Weißer Bio Pfeffer, Natursalz aus Österreich oder Meersalz

Die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden und mit 2 gehäuften TL Chutney und etwas Salz marinieren, Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Zwiebel, Zucchini, Knoblauch und Paprika schneiden und kurz mit rösten. Mit Kokosmilch ablöschen und mit den Kräutern und Gewürzen entsprechend würzen Brokkoli und Zitrone in Stücken zugeben und zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen Tomaten kurz vor Garzeitende zugeben, damit sie schön warm sind aber nicht aufreißen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn vorhanden passt frischer Koriander zum Anrichten super.

Mein Tipp: Dazu empfehle ich Basmatireis.

Lebkuchen mit Chili-Honig

Zutaten: 560 g Roggenmehl, 360 g Rohrzucker, 150 g Honig, 4 Eier, 2 TL Natron
1 Pkg. Lebkuchengewürz, Ei zum Bestreichen

JULIBERG Zutaten: 25 g JULIBERG Bio Creme-Honig mit Bio Chili (für richtige Scharf-Esser 35 g)

Roggenmehl, Rohrzucker, Natron und Lebkuchengewürz vermischen. Den JULIBERG Chili-Honig und den anderen Honig zimmerwarm gut verrühren und anschließend mit den Eiern und den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig über Nacht kühl und zugedeckt rasten lassen. (Lebkuchenteig kann auch einen weiteren Tag rasten, das tut der Qualität keinen Abbruch.)
Backrohr auf 200° Heißluft vorheizen.
Den Teig nochmal durchkneten und dann ausrollen (4-5 mm). Die Kekse ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und ab in den Ofen. Backzeit ca. 8 Minuten (auf Sicht backen, Kekse werden hart wenn man sie zu lange bäckt)

Ausgekühlt können die Kekse wie gewohnt verziert werden: zB mit Zuckerguss oder einer Schokoglasur

Gefüllte Eier mit Pfiff

für 4 Personen

Zutaten: 6 hart gekochte Eier (10 Minuten)
100 g Doppelrahm Frischkäse
2 Esslöffel Joghurt
2 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Mayonnaise

JULIBERG Zutaten:
JULIBERG Weißer Bio Pfeffer
JULIBERG Bärlauchsalz mit Bio Chili oder
JULIBERG Meersalz
JULIBERG Joepotle Bio Chiliflocken

Eier 10 Minuten kochen danach kalt abschrecken, schälen und halbieren, anschließend die Dotter herauslösen.

Den Frischkäse mit Joghurt, Dotter, Senf, Mayonnaise, Bärlauchsalz/Salz und Pfeffer vermixen.

Mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.
In einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Ei-Hälften spritzen. Mit Kräutern, Gemüsestückchen und Bio Chiliflocken garnieren.

Erdäpfelkäs

Zutaten: 1 kg Bio Kartoffeln mehlig, 1 große Zwiebel (fein würfelig), 250 ml Sauerrahm, 200 ml Sahne, 2 Esslöffel frisch geschnittener Schnittlauch

JULIBERG Zutaten: ca. 2 Teelöffel Bio Chilisalz (Schärfe nach Wahl), 1 TL weißer Bio Pfeffer, Tellicherry Bio Pfeffer

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen. Am besten mit frischgemahlenem Tellicherry Bio Pfeffer garnieren. Fertig!

Mein Tipp, wenn Kinder mitessen:
Es kann beim Zubereiten das Salz gespart werden. Die Julibergsalze machen sich am Tisch optisch toll und jedes Erdäpfelkäsbrot fängt dann individuell Feuer!

Bleib scharf !
Deine Nina

Vom Samen bis zum Gewürz! …und darüber hinaus

Jährlich im Jänner beginnen die ersten Vorbereitungen: es startet die Anzucht der neuen Juliberg-Chili-Generation. Nach dem Pikieren verbringen die Pflanzen ihre Jungendzeit noch im beheizten Glashaus und gedeihen unter steter Aufsicht und Rundumpflege liebevoller Hände. Wenn dann im Mai die Eisheiligen vorüber sind, können wir die Pflanzen ins Folienhaus und auf den Acker setzen. Dort trotzen sie Wind, Kälte und Hitze und liefern uns ab September die ersehnte Ernte.

Wir verwenden für die Anzucht ausschließlich Erde in Bioqualität. Im Folienhaus und am Acker wird nur Dünger vom Biobauern genutzt. Für die Bewässerung im Folienhaus dient gespeichertes Regenwasser.

Der Strom den JULIBERG für Büro und Produktion verwendet stammt aus einer Photovoltaikanlage mit 30 kWp. An sonnenarmen Tagen wird Strom aus 100 % erneuerbarer Energie bezogen.

Bei den Verpackungen achten wir darauf, ökologisch vertretbare Materialien zu verwenden und weitgehend auf Plastik zu verzichten.

Bei Großbestellungen arbeiten wir im Bereich der Verpackungsarbeiten mit sozialen Einrichtungen in der Region zusammen.

Eine scharfe Geschichte

Seit jeher war Chili das Lieblingsgewürz von Martina und Thomas Schauer. Ihr grüner Daumen und die liebe- und hingebungsvolle Pflege ihres Gartens am Juliberg im oberösterreichischen Altenfelden führten aber zu einem so großen Ertrag, dass dieser den Eigenverbrauch weit überstieg. Mit großer Sorgfalt weiterverarbeitet fanden die Chilis in verschiedensten Formen den Weg zu Freunden und Verwandten; und schließlich auch in die Gerichte und Herzen vieler begeisterter Genießer.

Martina und Thomas Schauer,
Gründer von JULIBERG

Geschenk für Deine Weiterempfehlung

Unsere Produkte erhältst Du im Online Shop, in ausgewählten Fachhandel und gut sortierten Bioläden.

Du möchtest JULIBERG-Vertriebspartner werden?
Informiere Dich auf unserer Webseite!
www.juliberg.com

+43 7205 14 572, info@juliberg.at
Marktplatz 9, 4121 Altenfelden, Österreich

juliberg.at

julibergat