

# Tabasco Pepper Sauce 57ml

» Potraviny » Trvanlivé » Koření, dochucovadla » Dochucovadla, bujóny, šťávy



## Popis

Výroba započala v roce 1868, a až dodnes se omáčka míchá podle originálního receptu zakladatele továrny pro její výrobu - Edmunda McIlhennyho. Výroba již od začátku probíhá v městečku Avery Island v americkém státě Louisiana, a není výjimkou že ve společnosti pracují vnuci a pravnuci původních pracovníků. Hezké je, že název tabasco v překladu znamená "zvlhčená půda" nebo "břečka". Hlavními ingrediencemi omáčky jsou: Specifická odrůda menších červených papriček (rod *Capsicum frutescens*), vinný ocet a sůl. Papričky jsou nejdříve vytrženy, rozemlety a smíchány se solí (je použita originální sůl, která se těží přímo v Avery Island). Tak tedy vzniká ona břecha, která je pak ponechána v klidu v dřevěných sudech z bílého dubu, jejichž vršky jsou kvůli konzervaci zasypány opět solí, po dobu tří let. Po třech letech zrání je do břechky přidán francouzský bílý vinný ocet a je opět ponechána zrát po dobu 40 dní, za občasného ručního promíchání. Poté se břecha přefiltruje a již hotová omáčka je stáčena do lahvíček. Tabasco podle pálivosti: Sweet & Spicy Sauce (pálí nejmíň) Green Pepper Sauce Garlic Pepper Sauce Chipotle Pepper Sauce Pepper Sauce Habanero Sauce (pálí nejvíc)

Kód produktu	38050
Orientační hmotnost	0,14 kg
DPH	12 %

Dostupnost na skladě: skladem  
na cestě

## Hlavní parametry

EAN	011210911529
-----	--------------