

## Острые соусы TABASCO



Дніпропетровськ, Україна

Распродажа соусов! Только что из солнечной Луизианы!  
Все соусы MADE IN USA

Самым легким (600-1200 сковиллей) из представленных соусов является Tabasco Green Pepper Sauce, или в простонародии Tabasco Jalapeno (испанское произношение - «халапеньо»). Он имеет зеленый цвет, слегка кисловатый вкус. Спектр применения этого соуса достаточно широк, но особо хорош он с рыбой, т.к. обладает как остротой, так и необходимой для рыбы кислоткой. Кроме этого, соус хорош для различных салатов.

Следующим по крепости стоит Tabasco Garlic Pepper Sauce (1200-1800 сковиллей), именуемый также чесночным. В этом соусе присутствует чеснок, хотя его вкус выражен не сильно. Самое идеальное применение этого соуса — это пицца, но неплохо добавлять его в супы, использовать при жарке мяса и даже добавлять его в картофельное пюре!

Чуть большей остротой (1500-2500 сковиллей) обладает Tabasco Chipotle Pepper Sauce, звучащий по-русски как «чипотле», с ударением на второй слог. Это новый соус, предложенный компанией McIlhenny, этот соус является одним из самых вкусных соусов в мире. В состав этого соуса входят: копченый перец чипотле, дистиллированный уксус, вода, соль, сушеные лук и чеснок, специи и фирменная смесь «Табаско», состоящая из перца, уксуса и соли. Самое главное достоинство этого соуса — богатейший вкус и запах копченого перца, который украсит любое походное блюдо. Данный соус идеально подходит для приготовления жареного мяса, для любителей мяса на решетке, шашлыков и прочих деликатесов.

Tabasco Pepper Sauce — самый известный и самый старинный из всех соусов Tabasco, именно с него и началась история Tabasco. Крепость этого соуса составляет 2500-5000 сковиллей и многие считают этот соус самым острым в мире. Этот соус, подобно коньяку или виски, выдерживается в дубовых бочках. Применение этого соуса зависит только от фантазии. Он прекрасен с мясом, птицей, жирной рыбой, с горячим супом или ухой. Оригинальный соус Табаско является незаменимым ингредиентом коктейлей.

Самый острый из соусов — Tabasco Habanero Sauce (испанское произношение «Абанэро», без буквы «Х») и имеющему крепость в 5000-7000 сковиллей, что почти в 10 раз превышает крепость Tabasco Green!

Помимо запредельной остроты, этот соус имеет и сложный рецепт, берущий свои корни из ямайской кухни. Tabasco Habanero просто идеально подходит для употребления с водкой (никакая перцовка не сравнится с каплей habanero в рюмке) и призван служить приправой для экзотических кухонь вроде африканской, карибской и мексиканской.

Стоимость:

Бутылочки по 60 мл:(Штатовские закупки)

Tabasco Green (60ml) – 50 грн.

AvizInfo.com.ua

1/3

Tabasco Garlic (60ml) – 50 грн.

Tabasco Original (60ml) – 50 грн.

Tabasco Habanero (60ml) – 60 грн.

Отныне, доступны соусы Табаско (европейский дистрибьютор), как в Метро.

Стоимость:

Табаско Ориджинал ( 60 мл) - 40грн.

Табаско Чипотле ( 60 мл) - 40 грн.

Бутылочки по 150 мл:(Штатовские закупки)

Tabasco Green (150ml) – 100 грн.

Tabasco Garlic (150ml) – 100 грн.

Tabasco Original (150ml) – 100 грн.

Tabasco Habanero (150ml) – 120 грн.

Tabasco SWEET and SPICY (150ml) – 100 грн. - НОВИНКА

Tabasco Chipotle Pepper Sauce (150 ml) - 100 грн. - НОВИНКА

Tabasco Worcestershire Sauce (150 ml) - 80 грн. - НОВИНКА

Tabasco Buffalo Style Hot Sauce (150ml) – 100 грн. - СУПЕРНОВИНКА

Бутылочки по 355 мл.

Tabasco Original (355ml) – 180 грн.

Настоящие острые соусы из Мексики - Cholula.

Эти соусы очень популярны в США и почти неизвестны в Европе. В Украине их нет вообще.

По консистенции соусы Cholula напоминают Табаско. Они такие же жидкие, но в них больше специй и аромат выражен ярче.

Острота соусов Cholula примерно 1000 сковиллей, что соответствует зеленому Табаско.

Всего существует 4 вида соусов Cholula:

- Original (в составе смесь из двух видов перца - арболь и пиквин, специи, соль, уксус);

- Chili Garlic (в составе - смесь перцев арболь и пиквин, чеснок, специи, соль, уксус);

- Chipotle (в составе смесь перцев (чипотле, гуаджилло, арболь и пиквин), соль, сахар, специи, уксус фруктовый и яблочный, карамель);

- Chili Lime (в составе смесь перцев (гуаджилло, паприка, арболь и пиквин), соль, сахар, специи, уксус фруктовый и яблочный, чеснок).

Все соусы MADE IN MEXICO. Свежие. Срок годности ОК.

Все соусы в стеклянных бутылочках с деревянными крышками.

Продукт кошерный (стоит знак кошерности).

Cholula Original (60 мл) - 40 грн.

Cholula Original (150 мл) - 80 грн.

Cholula Chili Garlic (150 мл) - 80 грн.

Cholula Chipotle (150 мл) - 80 грн.

Cholula Chili Lime (150 мл) - 80 грн.

Соусы Амазон (Колумбия)

Соусы свежие. Срок годности в порядке. Выбит на бутылочках. Все соусы - MADE IN COLOMBIA

Объем бутылочек - 167 мл. Цена - 95 грн.

Соусов в наличии 5 видов:

1. Red Amazon Sauce. Острота - 4. Состав: красный амазонский перец, уксус, соль.

2. Green Amazon Sauce. Острота - 4. На вид соус желтого цвета. В составе: зеленый амазонский перец, уксус, соль.

3. Habanero Sauce. Острота - 5 (максимум). очень острый. В составе перец абанеро, уксус, соль.

4. Chipotle Sauce. Острота -2. Соус с дымком. Очень ароматный. В составе копченый перец, уксус, специи, соль.

5. Hot n' Sweet Mango Sauce. Острота -2. На вид красивый - желто-оранжевый. В составе манго, маракуйя, хабанеро перец, амазон перец, лимон, соль, тамаринд - нет в наличии

Заказы по телефону или на электронный адрес: [tabasco.pepper@i.ua](mailto:tabasco.pepper@i.ua)

Продам, продаж, продаю

**Алена Алена**

**067-392-13-79**