



La gamme TABASCO®

La Société McIlhenny est le leader reconnu sur le marché en plein essor des aliments épicés. Les ingrédients alimentaires de la marque TABASCO® apportent aux fabricants de produits alimentaires le piquant et la saveur des sauces aux piments rouges et verts les plus célèbres du monde.

Ces produits existent tant sous forme liquide que sous forme déshydratée, ce qui leur permet d'être utilisés dans les compositions des plats préparés, des marinades, des sauces barbecue, des assaisonnements pour salades, de la mayonnaise ou bien encore de soupes.

Sauce au piment rouge TABASCO®

Il ne faut pas s'y méprendre, toutes les sauces pimentées ne sont pas créées de façon égale. C'est à partir de 1886 que M. McIlhenny commence à vendre sa sauce pimentée originale, en suivant la recette d'un mélange unique d'une variété de capsicum, de sel de Avery Island et le tout vieilli dans des tonneaux en chêne apportant une saveur enrichie. Plus de 135 années après, la famille McIlhenny respecte toujours de façon méticuleuse, la recette héritée du procédé traditionnel.

Nulle part dans le monde vous ne pourrez retrouver cette saveur unique qui a fait du TABASCO® le produit qu'il est aujourd'hui. Souvent copié, jamais égalé. Aucune autre sauce pimentée ne vous donnera une telle force de saveur avec juste quelques gouttes, comme peut le faire TABASCO®.

Nous proposons ce produit en bidon plastique de 18.9 litres (19 kilos).

Assaisonnement déshydraté au piment rouge TABASCO®

Une saveur unique sous forme déshydratée, facile à manipuler et à doser. Produite en partie selon le même procédé de fabrication que la sauce au piment rouge. Les éléments solides sont ensuite déshydratés et moulus pour produire l'assaisonnement déshydraté au piment rouge TABASCO® – 15 fois le niveau de piquant de la sauce au piment rouge ! Idéal pour les applications sèches comme

les systèmes de panures / enrobages, les marinades, les préparations pour sauces, les riz aromatiques, les assaisonnements...

Taux d'utilisation recommandé 3 – 8%.

Ce produit est livrable en sac de 22.7 Kg.

Piment broyé TABASCO®

Ajoute une saveur unique aux applications qui exigent du piment rouge broyé. Un produit déshydraté pratique à utiliser pour des mélanges d'assaisonnements ou des préparations d'enrobage.

Excellente utilisation dans les fromages, les saucisses, les pâtés...

Taux d'utilisation recommandé 1.50 – 3.50%.

Ce produit est livrable en boîtes de 6.8 Kg.

Sauce au piment vert jalapeño TABASCO®

Moins piquante que la version rouge, la sauce verte jalapeño TABASCO® apporte une saveur intensément acidulée tout en étant légère. C'est un ingrédient idéal pour ajouter de la valeur aux

sauces, soupes, crudités, plats cuisinés...

Livrable en bidon plastique de 18.9 litres ou en pots plastiques de 4 x 3.79 litres.

Sauce au piment rouge jalapeño fumé

Un nouveau TABASCO® est né, le Chipotle. C'est la variété de piment rouge Jalapeño, lentement fumé au dessus d'un feu, de bois de pécan, qui donne cette nouvelle saveur.

Le mélange – fumé et légèrement pimenté – accommodera parfaitement vos mélanges au goût grillé fumé.

Livrable en pots plastiques de 2 x 3.79 litres.

Sauce Habanero

Si vous aimez les mélanges exotiques « explosifs », vous aimerez le Habanero TABASCO® Sauce. Le mélange de piments habanero très épicés avec de la mangue, de la papaye, du tamarin, de la banane, du gingembre et du poivre noir moulu apporte une note Jamaïcaine.

La combinaison de ces ingrédients donne une touche fruitée et à la fois très relevée à tous vos plats. C'est le TABASCO® parfait pour vos recettes Cajuns, Mexicaines, Asiatiques, Antillaises et Africaines.

Nous proposons ce produit en seau de 19 Kg.

Sauce TABASCO® au piment et à l'ail

Cette sauce est une combinaison parfaite de plusieurs ingrédients dont du poivre doux de Cayenne relevé à l'ail et au poivre rouge, ainsi que du capsicum et des piments jalapeño. Le TABASCO® au piment et à l'ail peut être utilisé dans toutes les sauces qui sont destinées à renforcer une saveur à l'ail épicée déjà présente.

C'est le produit qu'il vous faut pour vos fruits de mer, vos volailles, vos viandes (notamment bœuf et porc) et toute une large variété de « cuisines exotiques ».

Nous proposons ce produit en seau de 19 Kg ou en pots plastiques de 4 x 3.79 litres.

