



# SOSY TABASCO® DO UŻYTKU PRZEMYSŁOWEGO



McIlhenny Company jest uznanym liderem szybko rozwijającego się rynku sosów ostrych, który towarzyszy coraz większej popularności segmentu potraw pikantnych. Nasza szeroka oferta dodatków TABASCO® oferuje przemysłowi spożywczemu i przetwórczemu ciepłość i smak najstawniejszego pikantnego

sosu na świecie. Produkty wytwarzane są w różnych wygodnych postaciach, odpowiednich do zastosowania z różnorodnymi potrawami, w tym potrawami gotowymi, marynatami, sosami barbecue, salsami, dipami, dressingami, majonezem, chilli i zupami.

## Sos z Czerwonej Papryki TABASCO®

Nie wszystkie sosy pikantne wytwarzane są jednakowo. W roku 1868 E. McIlhenny rozpoczął sprzedaż swego oryginalnego sosu pikantnego, stworzonego z wyjątkowej kombinacji specjalnej odmiany papryki, soli z Wyspy Avery, a także dzięki tryletniemu procesowi fermentacji/leżakowania. Ponad 135 lat później rodzina McIlhenny niewzruszenie

stosuje ten sam, tradycyjny proces. Nigdzie indziej nie znajdziecie Państwo wyjątkowego smaku, z którego TABASCO® słynie na całym świecie. Żaden inny pikantny sos nie jest w stanie zapewnić tak wyjątkowego uwypuklenia smaku w tak niewielkiej ilości. Wiaderka plastikowe 18,9 litra lub 4 stoiki plastikowe 3,79 litra.

## Czerwona Papryka w Proszku TABASCO®

Wyjątkowy smak sosu z czerwonej papryki TABASCO® w wygodnej, suszonej formie. Po zakończeniu tego samego procesu leżakowania, fermentacji oraz mieszania, który przechodzi sos TABASCO®, kawałki papryki są suszone i

mielone według zastrzeżonej metody, w wyniku czego powstaje wersja tego sosu w proszku, która nada pikanterii każdemu przepisowi. Torby papierowe wyściełane 22.68 kg.

## Czerwona Papryka Rozdrobniona TABASCO®

Zmęczony surową ostrością i trawiastą nutą tradycyjnej papryki rozdrabnianej? Papryka rozdrabniana TABASCO® nadaje wyjątkową nutę smakową zastosowaniom przetwórczym, które aż proszą się o rozdrobnioną czerwoną paprykę. Oferowana jest ona

w wygodnej, suszonej formie łatwej do zastosowania osobno lub jako składnika przyprawy.

Pudełko 6,8 kg.

## Sos z Zielonej Papryki TABASCO®

Sos z zielonej papryki TABASCO® w 100% produkowany jest z łagodnej, dojrzałej papryki jalapeno, zmieszanej z octem i solą. Wychwytuje on pikantne, świeże nuty salsy, których brakuje produktom z marynowanej lub suszonej papryki jalapeno. Łagodniejszy w smaku, mniej pikantny, niż sos z czerwonej

papryki, zapewnia doskonały smak takim produktom spożywczym, jak śmietana i produkty mleczne, pozwalając na to, aby smak papryki jalapeno zdominował ogólną cierpkość.

Wiaderka plastikowe 18,9 litra lub 4 stoiki plastikowe 3,79 litra.

## Sos z Papryki Chipotle TABASCO®

Wędzona czerwona papryka jalapeno to kluczowy składnik najnowszego członka sławnej rodziny TABASCO®. Czerwona papryka jalapeno wędzona na otwartym ogniu z drzewa pekanowego nadaje sosowi z papryki Chipotle Tabasco

wyjątkową kombinację zapachu dymu i łagodnej pikantności, co czyni z niego doskonały dodatek do grilla.

2 stoiki plastikowe 3,79 litra.

## Sos Habanero TABASCO®

Sos z papryki habanero TABASCO® to pikantny w jamajskim stylu sos wyprodukowany z wyjątkowo ostrej papryki habanero zmieszanej z owocem mango, papai, tamaryndy, banana, imbiru i mielonego czarnego pieprzu. Wynik to owocowy, a jednak ognisty sos, który każdej potrawie nada karaibski posmak.

Doskonale nadaje się do pikantnych dań kuchni Luizjany, Meksyku, Azji i Afryki, takich jak tacos, czy też kurczaka stir-fry (podsmażanego) i jerk (suszonego w paskach na stońcu).

Wiaderka plastikowe 18,9 litra.

## Sos Czosnkowo-Paprykowy TABASCO®

Czosnkowo-paprykowy sos TABASCO® to łagodniejszy, oparty na pieprzu kajeńskim produkt ożywiony czosnkiem i czerwonym cayenne, papryką gatunku Capsicum frutescens i jalapeno. Można stosować do każdego dania ulepszanego doprawianego smakiem

czosnku. Czosnkowo-paprykowy sos TABASCO® doskonale smakuje z owocami morza, kurczakiem, wołowiną, wieprzowiną, jak również daniami kuchni włoskiej i innych kuchni narodowych. Wiaderko 18,9 litra lub 4 stoiki plastikowe 3,79 litra.