

Rote Jalapeño-Sauce 100 ml

Biologischen und biodynamischen

Unsere Rote Jalapeño-Sauce entsteht aus der sorgfältigen Auswahl von Jalapeño-Paprikas, die auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet werden, wenn sie eine leuchtend rote Farbe annehmen. Diese Sorte, etwas scharfer als grüne Jalapeños, zeichnet sich durch ihre fruchtigen Noten und die Intensität ihres Aromas aus.

Angebaut nach den Prinzipien der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft und Demeter-zertifiziert, stammen unsere Paprikas vom Bauernhof Camurein in Reggio Emilia, nur 60 km von unserem Firmensitz entfernt. Die Kombination von roten Jalapeños mit biologischem und biodynamischem Weinessig schafft eine Sauce mit einzigartigem Charakter, einer natürlichen und reichhaltigen Konsistenz, die durch das reine Fruchtfleisch der Paprika noch verstärkt wird.

Kalorienarm und mit niedrigem Zuckergehalt sowie wenigen Kohlenhydraten ist diese Sauce ideal für alle, die eine kalorienarme Ernährung bevorzugen und nach einer leichteren Alternative zu traditionellen, kalorienreicher scharfen Ölen suchen.

Perfekt zum Begleiten von rotem Fleisch, herzhaften Eintöpfen und scharfen Gerichten; unsere Rote Jalapeño-Sauce eignet sich auch hervorragend als Würze für Pizza oder um Saucen und Bratensoßen zu bereichern und ihnen eine lebendige Note und Geschmack zu verleihen.

Bei Raumtemperatur gelagert hat die Sauce eine Haltbarkeit von 2 Jahren; nach dem Öffnen empfehlen wir, sie im Kühlschrank aufzubewahren und innerhalb eines Monats zu verbrauchen.

Ausschließlich in Italien hergestellt.

