

Habanero-Sauce 100 ml

Biologisch und biodynamisch

Unsere Habanero-Sauce wird aus einer der schärfsten Chilisorten hergestellt, die in Italien angebaut werden, kombiniert mit roten Jalapeños. Wie all unsere Zutaten wird auch der Habanero nach den höchsten Standards des biologischen und biodynamischen Anbaus kultiviert und ist Demeter-zertifiziert.

Diese Sauce, hergestellt mit Habanero-Chilis, ist die schärfste in unserem Sortiment. Ihr intensiver und feuriger Geschmack ist unverwechselbar und ideal für die sparsame Verwendung. Die Kombination aus Habanero-Chili, Jalapeño und Weinessig, alle Demeter-zertifiziert, schafft eine kräftige und einzigartige Sauce.

Ohne Verdickungsmittel bewahrt die Sauce ihre natürliche Konsistenz, die ausschließlich durch das Fruchtfleisch der Chilis gewährleistet wird. Die Chilis werden in Italien geerntet und stammen von Betrieben, die seit Jahren dem biodynamischen Landbau gewidmet sind.

Jede 100-ml-Flasche ist mit einem praktischen Schraubverschluss und einem integrierten Dosierer ausgestattet, um eine einfache und verlustfreie Nutzung zu gewährleisten. Derzeit ist die Produktion auf 100-ml-Flaschen begrenzt.

Lagerung: Das Produkt hat eine Haltbarkeit von 2 Jahren, wenn es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt wird. Nach dem Öffnen empfehlen wir, es im Kühlschrank zu lagern und innerhalb eines Monats zu verbrauchen.

Hergestellt in Italien mit 100 % italienischen Zutaten.

