Grüne Jalapeño-Sauce 100 ml – Biologisch, biodynamisch

Unsere Grüne Jalapeño-Sauce zeichnet sich durch die ausschließliche Verwendung von nach strengen Standards der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft angebauten Paprikas aus, die mit Demeter-Zertifizierung versehen sind. Dieses Paprika, lokal geerntet, stammen hauptsächlich aus Camurein in Reggio Emilia, einem Bauernhof, der weniger als 60 km von unserem Hauptsitz entfernt liegt.

Die grüne Jalapeño wird aufgrund ihrer krautigen Eigenschaften und ihres lebhaften Geschmacks ausgewählt. Die Ernte erfolgt zum optimalen Zeitpunkt, wenn der Paprika noch grün ist, um seinen charakteristischen Geschmack zu bewahren. Der Geschmack der Jalapeño wird durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost ausgeglichen. Die Kombination aus Jalapeño, Weinessig und gekochtem Most, allesamt Demeter-zertifiziert, ergibt eine Sauce mit einzigartigem und authentischem Charakter. Die Sauce, frei von Verdickungsmitteln, behält eine natürliche Konsistenz, die ausschließlich durch das Fruchtfleisch des Paprikas gewährleistet wird.

Jede 100-ml-Flasche ist mit einem praktischen Schraubverschluss mit integriertem Dosierer ausgestattet, für eine einfache und verschwendungsfreie Verwendung. Derzeit ist die Produktion auf 100-ml-Flaschen beschränkt.

Das Produkt hat bei kühler, trockener Lagerung eine Haltbarkeit von 2 Jahren. Nach dem Öffnen wird empfohlen, es im Kühlschrank aufzubewahren und innerhalb eines Monats zu verbrauchen.

Hergestellt in Italien, unter Verwendung von 100% italienischen Rohstoffen.