0309485063

Sauce pimentée Fogo 15 cl

Découvrez la puissance explosive de la Sauce Pimentée Fogo aux saveurs vibrantes.

Savor & Sens







Un mélange audacieux de piments Habanero, poivrons rouges et notes citronnées

Plongez dans un univers de saveurs intenses avec la sauce pimentée Fogo de Savor et Sens. Cette recette unique allie la chaleur brûlante du piment Habanero à la douceur des poivrons rouges, sublimée par l'acidité fraîche du citron et l'originalité du sumac.

Une explosion de saveurs audacieuses et équilibrées

- Piments Habanero et piment de Cayenne : apportent un piquant puissant et progressif
- Poivrons rouges et oignons : ajoutent une base douce et ronde
- Zeste et pulpe de citron : insufflent une fraîcheur acidulée intense
- Sumac : une touche d'intensité acidulée et légèrement fruitée, rare et raffinée
- Sucre de canne : équilibre parfaitement l'acidité et le piquant
- Vinaigre de cidre : renforce la fraîcheur et prolonge la conservation

Cette sauce fluide et légèrement épaisse, grâce à la gomme xanthane, se prête à toutes les envies relevées.

Comment utiliser la sauce pimentée Fogo ?

- Parfaite pour relever vos grillades de viande, volaille ou poisson
- Sublime vos marinades, sauces barbecue et dips
- Idéale pour pimenter des plats mijotés, des légumes rôtis ou des bowls savoureux
- S'utilise aussi en touche finale sur un burger, un tacos ou une salade

Une dose suffit pour un coup de fouet aromatique et piquant !

INGRÉDIENTS :

Poivrons rouges, oignons, vinaigre de cidre, huile de canola, pulpe et zeste de citron, piment Habanero, ail, sel, piment de Cayenne, sumac, sucre de canne, épices, gomme xanthane.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g :

- Valeur énergétique : 880 Kj / 210 Kcal
- Matières grasses : 19 g
- dont Acides gras saturés : 1,5 g
- Glucides : 10 g
- dont sucres : 4 g
- Fibres alimentaires : 2 g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

- Protéines : 1 g
- Sel : 2,4 g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	15 cl

Référence : 0309485063

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques