

Cholula originalsaus hot 150 ml



Mexikansk chilisau med krutt i.

Navnet på Cholula sausen stammer fra en 2500 år gammel by i Mexico, og oppskriften som benyttes er over 100 år gammel. Piquin- og arbolpepper blir malt sammen til en pepperpasta og deretter blandet med krydder og naturlige ingredienser. Denne prosessen gir en smakfull saus med en balansert hete. Cholula hot sauce original måler 3600 på Scoville skalaen, rundt det samme nivået som tabasco. Denne skalaen viser til hvor mange deler sukkervann du må blande ut chilien med før det ikke er sterkt lenger.

Cholula hot sauce original passer godt til skalldyr, kylling, salater, tortillachips, eller andre retter du vil heve styrken på.

Dette er en smakfull chilisau som både er sterk og fruktig. Den gir maten en ekstra prikk over i-en, uten å overdøve den fullstendig.