

Try Me tiger sauce 3,8 l



Sursøt cayennepeppersaus, smakstilsatt med 28 typer krydder.

I begynnelsen på 60-tallet eksperimenterte James Wright på Old Try Me Spice House i Knoxville med et utvalg av sauser basert på lagret Cayennepepper. Der i blant en som han kalte Tiger Saus, en søt/syrlig saus som inneholdt 28 forskjellige krydder og smakstilsetninger. I 1979 kjøpte Fred Hafer oppskriften og dannet Gourmet Food Company Inc. Han forkortet varemerket til Try Me og begynte sin vellykkede lansering av Tiger Saus i USA. I 1989 pensjonerte Fred og solgte selskapet til de nåværende eierne, Reily Foods Company i New Orleans. Reily Foods produserer i dag rundt 3,5 millioner flasker per år, hvorav 2,5 millioner er Tiger saus.

Try Me tigersaus er utmerket til kylling-, svin- og oksekjøtt, men passer også til laks og scampi. Denne sausen brukes først og fremst som glaze eller marinade til grilling, men også som smakstilsetning på eller i hamburgere, kjøttdeig, wok, dressinger, gryter eller som dipp saus.

Dette er en sterk, søt/syrlig eikefatslagret cayennepeppersaus, med innslag av eple og røkt hickory.