



Hot Society fermentert habanero hot sauce 100 ml

Norskprodusert fermentert Habanero hot sauce er en sterk og kompleks saus for de viderekomne. Den er frisk og rund på smak, tilsatt chipotle, miso og honning.

Linn og Martin Neergaard driver Hot Society AS i Son. Det er et lite familieselskap som brenner for chili og spennende smaskombinasjoner. Eventyret startet etter at de hadde dyrket forskjellige chiliplanter i hagen og eksperimenterte med smak og styrke som etter hvert ble til sauser. Deres ambisjon er å lage sauser med den rette balansen og herlig smak, som kan tilføre måltider det lille ekstra, uten å brenne av deg tungen.

Dette er en klassisk chilisaus som kan brukes på det meste, men spesielt god er den på egg. Den er også ypperlig som tilbehør til kylling, fisk og sjømat i tillegg til street food.

Sausen er produsert uten tilsetningsstoffer, og kan derfor skille seg.

Fermentert Habanero er en sterk, frisk og rund saus. Den er laget av fermentert Habanero chili, som deretter er tilsatt chipotle, miso og honning. På den måten får man den friske aromaen av fermenteringen, men også dybde og røyk av chipotle som totalt gir en kompleks smaksopplevelse.

Produktnummer	380484
EPD-nummer	6089064
Antall i kartong	9



* 6 0 8 9 0 6 4 *