







## LA SALSA TABASCO®: L'ORIGINALE DAL 1868

**Peperoncino, sale e aceto di vino: niente di più e niente di meno in una bottiglia di salsa al peperoncino TABASCO®.**

Molti non sanno che la salsa piccante è un **prodotto assolutamente naturale**, senza coloranti né conservanti. Subito dopo la raccolta, i peperoncini vengono ridotti in purea, schiacciati e mescolati con il sale. Questo peperoncino matura e fermenta in **botti di rovere**.

Poi si scola la salamoia e si aggiunge aceto di alcool di alta qualità. Infine, il tutto viene nuovamente filtrato e il prodotto finale, aromatico e infuocato, viene imbottigliato nelle legendarie bottiglie. Questo è l'unico modo in cui viene prodotta l'originale Salsa al Peperoncino TABASCO®.

### Lo sapevate?

- La salsa TABASCO® è prodotta secondo la ricetta originale dal 1868.
- Tabasco significa „terreno dove la terra è calda e umida“.
- Ogni anno i baccelli migliori di peperoncino vengono selezionati da un membro della famiglia McIlhenny, essiccati e conservati sull'isola in una cassaforte.







# TABASCO® SAUCE

Iconica e inconfondibile.



**Prodotta dal 1868  
secondo la ricetta  
originale della  
famiglia McIlhenny**

**Con 3 ingredienti  
naturali: peperoncini  
Tabasco, un po' di  
sale e aceto**

**Invecchiato per  
3 anni in botti di  
quercia bianca**



## + Dressing Yogurt Devey

### - DRESSING YOGURT PICCANTE

L'inconfondibile dressing allo Yogurt Devey con un tocco piccante, perfetto per carni e verdure alla griglia, o per ricche insalatone

## + Miele

### - LOUISIANA HONEY SAUCE

Da versare su salmone, gamberoni, pollo o maiale alla griglia, e come salsa per bastoncini o crocchette di pollo.

## + Kikkoman Teriyaki Marinade

### - THAI TERIYAKI MARINADE

Si sposa perfettamente con carni alla griglia, piatti asiatici e con tutti i tipi di fritto

## + Salsa dip di pomodori secchi e verdure

### - SALSA PICCANTE A BASE DI POMODORI SECCHI E VERDURE

Per panini e tacos, con patate al forno o fritte.

## + Salsa Dip Cheese Devey

### - SALSA AL FORMAGGIO PICCANTE

Ottimo con i nachos, negli hamburger o con le verdure.

Scoville  
2.500 - 5.000



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Creata nel 1868 da Edmund McIlhenny, TABASCO® Sauce è l'originale e più famosa salsa piccante al mondo. Si abbina ad ogni cibo esaltandone il sapore senza sovrastarlo. TABASCO® Sauce è composta da tre ingredienti naturali: peperoncino maturato in botti, un pò di sale e aceto di alta qualità. Il risultato è una salsa che è molto più che semplicemente piccante!

## L'USO

Con TABASCO® Sauce si può arricchire praticamente qualsiasi piatto! Si combina perfettamente con una Tartara di manzo, con un classico Burger, con tutti i piatti tipici della cucina Tex Mex, ma è anche l'ingrediente chiave del famoso cocktail „Bloody Mary“!







# TABASCO® JALAPEÑO SAUCE

Meno piccante, sempre unica.



Scoville  
600 - 1.200



## + Maionese Devey

### - JALAPEÑO MAIONESE

Una maionese dal gusto eccezionale, leggermente piccante, perfetta per panini o pesci grigliati.

## + Salsa tartara

### - SALSA TARTARA TEX-MEX

Ottima con pesce e frutti di mare, ma anche come farcitura per hamburger e panini.

## + Marinata Kikkoman Teriyaki

### - JALAPEÑO MARINATA TERIYAKI

Marinature ideale per il classico Chicken Teriyaki, o come base per diversi condimenti asiatici

## + Salsa Rosa Devey

### - SALSA ROSA HOT

L'irrinunciabile Salsa Rosa, con un tocco delicatamente piccante, ideale per tutti i fritti o tartine.

## + Miele

### - HONEY JALAPEÑO SAUCE

Perfetta in abbinamento a pesce o carni rosse alla griglia, può rendere particolari anche verdure e insalate.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La TABASCO® Jalapeño Sauce ha un sapore leggermente piccante. È a base di peperoncini jalapeño verdi, sale e aceto. E' più amabile e meno piccante della classica TABASCO® Sauce. La TABASCO® Jalapeño Sauce conferisce ai piatti un gusto unico.

## L'USO

La TABASCO® Jalapeño Sauce arricchisce una varietà di piatti senza la necessità di tagliare o tritare prima i peperoni jalapeño. E' tra i sapori più importanti della cucina messicana e si abbina quasi a tutto, dal pesce e dai frutti di mare alle bistecche, ma anche alle verdure, alle spezie e persino alla frutta. Qualche goccia renderà unici anche cocktails come il Margarita e la Piña Colada!







# TABASCO® CHIPOTLE SAUCE

Il gusto affumicato del barbecue.



Scoville  
1.500 - 2.500



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TABASCO® Chipotle Sauce è prodotta con jalapeños rossi affumicati a fuoco aperto con legno di Pecan. I Jalapeños vengono quindi mescolati con i peperoncini Tabasco ed un mix di spezie, aceto, sale ed acqua. Il risultato? Una salsa intensa, corposa e con note di affumicatura, leggermente piccante.

## L'USO

Con un mix unico ed equilibrato di piccantezza e stagionatura, grazie all'affumicatura lenta, TABASCO® Chipotle Sauce è particolarmente apprezzata dagli intenditori. Si abbina a bistecche o marinature, un must per gli amanti del BBQ!

### + Salsa BBQ Develey

#### - SALSA BARBECUE AL CHIPOTLE

L'iconica salsa BBQ Develey, resa ancora più particolare da una nota piccante e acidula: perfetta per ogni piatto grigliato!

### + Dressing Yogurt Develey

#### - DRESSING YOGURT CHIPOTLE

Un dressing acidulo con note affumicate e leggermente piccante, l'ideale per ogni tipo di fritto o piatti grassi alla griglia.

### + Sugo al pomodoro

#### - SUGO CHIPOTLE AL POMODORO

Provare per credere: una sapore pieno e intenso per arricchire i tradizionali piatti della cucina italiana!

### + Formaggio fresco spalmabile

#### - CREAM CHEESE AFFUMICATO

Per rendere unico il classico formaggio fresco spalmabile, come DIP o da gustare su pane arrostito, cracker o tartine.







# TABASCO® HABANERO SAUCE

Molto piccante, con una nota fruttata.



Scoville  
5.000 - 8.000



## + Salsa Senape e Miele Develey

### - SALSA SENAPE E MIELE PICCANTE

Si sposa bene con ogni piatto di pollo, maiale o gamberi fritti o alla griglia, ma anche ottimo per panini o hamburger.

## + Yogurt Dressing Develey

### - DRESSING FRUTTATO E PICCANTE

Un dressing con note fruttate, piccante ed intenso, perfetto in abbinamento a selvaggina o agnello alla brace.

## + Cocktails fruttati

### - ATTENZIONE!

Basta aggiungerne una piccola goccia a un cocktail fruttato per ottenere un'esplosione di sapore senza essere piccante. Questo perché la frutta contenuta nella TABASCO® Habanero Sauce si mescola al cocktail e gli conferisce una profondità del tutto particolare.

## + Marinata Kikkoman Teriyaki

### - MARINATURA PICCANTE E FRUTTATA

Si sposa perfettamente con costine, ali di pollo alla griglia, gamberi o maiale ... basta cospargerlo sulla carne un paio di volte durante la cottura alla griglia.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TABASCO® Habanero Sauce é la piú piccante della famiglia TABASCO®. Realizzata con peperoncini habanero piccanti mescolati a mango, papaya, tamarindo, banana, zenzero e pepe nero, è in stile giamaicano. Il risultato è una composizione fruttata ma intensamente piccante che aggiunge un tocco caraibico a qualsiasi piatto.

## L'USO

Poche gocce di TABASCO® Habanero Sauce aggiungono una vivacità inaspettata a marinate e salse per barbecue. Sia che abbiate in mente la cucina cajun, messicana, caraibica, asiatica o africana - la TABASCO® Habanero Sauce esalta e riscalda ogni sapore! Suggerimento: ideale anche per dessert come la mousse al cioccolato.







# TABASCO® SRIRACHA SAUCE

Armonia perfetta tra dolce e piccante.

Scoville  
1.200 - 1.800



## + Dressing Tzatziki Develey

### - DRESSING TZATZIKI PICCANTE

Ideale come condimento alle insalate o qualsiasi tipo di fritto, ma anche per i Poke Bowls.

## + Maionese Develey

### - MAIONESE ALLA SRIRACHA

Si abbina perfettamente con Burger, Panini o semplicemente al pesce alla griglia.

## + Salsa BBQ Develey

### - SALSA BARBECUE ALLA SRIRACHA

Perfetto per marinare il salmone o altri piatti di pesce o per accompagnare una classica bistecca alla griglia.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TABASCO® Sriracha Sauce è un classico della cucina Tailandese con un tocco originale dato dalla TABASCO® Sauce. E' una salsa molto ricca, densa, dolce e leggermente piccante. Ottenuta mescolando sapientemente Jalapenos rossi e TABASCO® Sauce, con aromi e ingredienti di primissima qualità

## L'USO

Puoi utilizzare TABASCO® Sriracha Sauce con tutti i piatti della cucina del Sud-Est asiatico (Tailandese, Vietnamita, Indonesiana), ma si abbina perfettamente anche con hamburger, noodles, fritti o piatti di riso, grazie ad un gusto Sweet Chili con un sentore di aglio.







## TABELLA LOGISTICA

Codice Articolo	Descrizione	Confezione	Formato	Codice EAN	Pezzi per Imballo
9477	TABASCO® Sauce	Vetro	60 ml	011210000018	12 pz
9478	TABASCO® Sauce	Vetro	150 ml	011210125209	12 pz
9479	TABASCO® Sauce	Vetro	350 ml	011210135154	12 pz
9410	TABASCO® Chipotle Sauce	Vetro	60 ml	011210607040	12 pz
9409	TABASCO® Jalapeño Sauce	Vetro	60 ml	011210009516	12 pz
9432	TABASCO® Habanero Sauce	Vetro	60 ml	011210006508	12 pz
9502	TABASCO® Sriracha Sauce	Plastica	256 ml	011210697003	12 pz

**Develey**  
FOOD SERVICE  
Dal 1 Luglio 2023  
**DEVELEY**  
è distributore esclusivo  
Foodservice in Italia



**Distributore esclusivo Foodservice:**  
Develey Italia srl  
Zona Industriale 5, 39011 Lana, Italia  
Tel: 0473 56 25 00, Fax: (+39) 0473 56 10 98

**Develey**  
SALSE & SPECIALITÀ  
**FOOD SERVICE**