



FAMILY OF FLAVORS



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 leggendarie 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.



VEGANO



OGM FREE



SENZA GLUTINE



A BASSO
CONTENUTO
DI SODIO



KOSHER



HALAL





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

TABASCO® SAUCE

Iconica e inconfondibile.



Scoville
2.500 - 5.000



+ Dressing Yogurt Develey

- DRESSING YOGURT PICCANTE

L'inconfondibile dressing allo Yogurt Develey 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 Develey

- SALSA AL FORMAGGIO PICCANTE

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

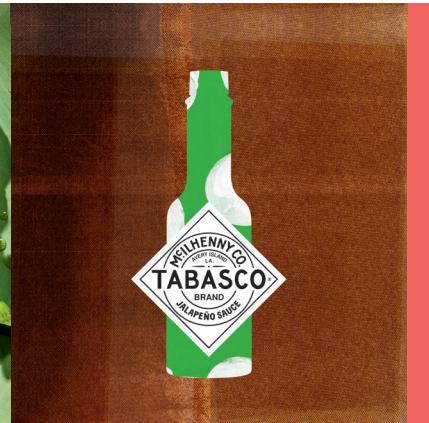
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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 po' 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“!





+ Maionese Develey

- 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

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

+ Salsa Rosa Develey

- 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.

Scoville
600 - 1.200

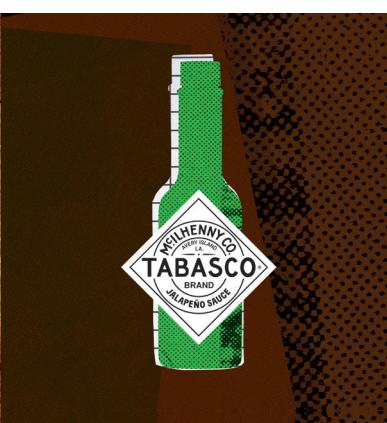


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La TABASCO® Jalapeño Sauce ha un sapore leggermente piccante. È a base di peperoncini jalapeño verdi, sale e aceto. È 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. È 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 cocktail come il Margarita e la Piña Colada!





TABASCO® CHIPOTLE SAUCE

Il gusto affumicato del barbecue.

Scoville
1.500 - 2.500



+ 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.

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!





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 è la più 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.



+ 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.

Scoville
1.200 - 1.800



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TABASCO® Sriracha Sauce è un classico della cucina Tailandese con un tocco originale dato dalla TABASCO® Sauce. È 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.



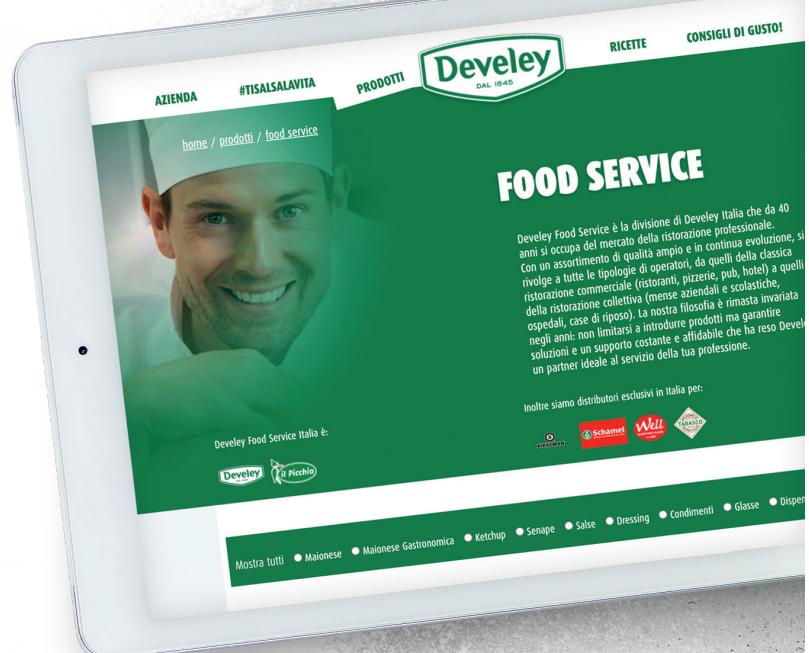


TABELLA LOGISTICA

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

TABASCO® and the DIAMOND and BOTTLE LOGOS are trademarks of McIlhenny Co.

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