

Hausgemachte ChilisaUCE "Classico"



- angenehme Schärfe, jedoch nicht zu scharf
- die "klassische" Sauce für den alltäglichen Gebrauch

Zum Verfeinern von Nudelgerichten, Dipsaucen, Grilladen,
Fischgerichten, Fleisch und vielem mehr.

Sterilisiert haltbar gemacht
Mindesthaltbarkeitsdatum 2 Monate ab Herstellung
geöffnet innerhalb 7-10 Tagen verbrauchen, bei max. 5° Grad lagern

Inhaltsstoffe

Hausgemachte ChilisaUCE
"Classico"

Peperoni 3-farbig, Tomatensauce, Rotwein,
Sambal Brandal, Sambal Manis, Zwiebeln,
Tamarindensauce, Knoblauch frisch, Chili frisch
Englischer Curry, Paprikapulver, Himalayasalz
Sonnenblumenöl, Petersilie getrocknet,
Kristallzucker, Chilipulver Eigenzucht,
kann Spuren von **Soja & Sellerie** enthalten

Sterilisiert haltbar gemacht
Mindesthaltbarkeitsdatum: **2 Monate** ab Herstellung
Produktionsdatum:.....
geöffnet **innerhalb 7-10** Tagen zu verbrauchen,
bei max 5° Grad aufbewahren