

Hausgemachte ChilisaUCE

“Salsa per l'ingresso dell'inferno”



- sehr feines Geschmacksaroma
- leicht rauchiger Geschmack
- fruchtige Schärfe

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
“Salsa per l'ingresso dell'inferno”

Peperoni 3-farbig, Tomatensauce, Rotwein, Tomatenmark, Sambal Manis, Sambal Brandal, Tamarindensauce, Knoblauch & Chili frisch, Englischer Curry, Rauchsatz, Paprikapulver, Sonnenblumenöl, Petersilie, Kristallzucker, Zitronenzeste, 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