

## Hausgemachte Chilisauce "Fuoco dell' inferno di Mango"



- feurig scharfe Mango-Chili Sauce
- fruchtiger Geschmack

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  
"Fuoco dell' inferno di Mango"

Peperoni 3-farbig, Tomatensauce, Mango Pulp,  
Rotwein, Sambal Brandal, Sambal Manis,  
Zwiebeln, Tamarindensauce, Knoblauch frisch,  
Chili frisch, Englischer Curry, Paprikapulver  
Himalayasalz, Sonnenblumenöl, Petersilie,  
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