



Семейство Макилени се установяват на остров Айвъри през 1830г. Мястото представлява огромно възвишение от каменна сол. Едмун Макилени получава от мексикански войник по време на Съединено-мексиканската война (1846-1848 г.) семена от чушки капсикум. През 1868 г., след края на Гражданската война, решен да превърне чушките в доход, той измисля пикантен сос, използвайки оцет, солта от остров Айвър и нарязани чушки капсикум. Макилени опакова отлежалия сос в 350 използвани бутилки от одеколон и ги изпраща като мостри на търговци на едро. От тогава и до днес марката Tabasco се асоциира в целия свят като най-добрия лют сос.

Червеният сос TABASCO представлява пикантен лют сос, приготвен от чушки, оцет и сол. Лютите чушки се берат на ръка веднага щом узреят до перфектния нюанс на яркочервено, като в същия ден се пюрират, смесват се с малко количество сол от остров Айвъри, поставят се в дървени бъчви от бял дъб и се оставят да ферментират в продължение на до три години. След проверка и одобрение от член на семейство Макилени кашата се смесва с натурален оцет от зърнени култури. Многобройни разбърквания и около четири седмици по-късно люспите и семената на пипера се отстраняват, чрез прецеждане. След това готовият сос се бутилира.

Оригинален TABASCO® сос

60 ml, 150 ml



От 1868 г. червеният сос Табаско се прави от само три натурални съставки: зрели лют червени пиперки, островна сол от островите Ейвъри и дистилян натурален оцет. Тази проста рецепта, когато е изпълнена и отгледана с най-голяма грижа и внимание, произвежда невероятен остър, овкусен лют сос, който е обожаван от няколко поколения.



TABASCO® JALAPEÑO

60 ml



Най-мекият на вкус от всички сосове на Табаско. Направен от по-малко лют вид чушка – Халапепьо. Плътен и силен, той се характеризира с лека лютивина.

Уникалният Халапепьо аромат е идеален както за всички мексикански храни така и за всичко останало от салати до печено. Всичко се дължи на забележителния ефект от не твърде лют нито твърде мек вкус на зеления сос Табаско.

TABASCO® HABANERO

60 ml



Това е най-лютият от всички видове Табаско сосове. Към традиционния лют червен сос Табаско са добавени пюре от манго, банан, тамаринд, папая, дехидратиран лук, домати паста, подправки, чесън, Хабанеро лют чушлета. Екзотичния му привкус го прави чудесна добавка при приготвянето на Мексиканска, Азиатска, Карибска и други екзотични кухни, както и идеален за овкусяване на морски дарове и сосове.

TABASCO® CHIPOTLE

60 ml



Пикантно-пушен сос от чушки Чипотле

Без да е много лют, неговият мек и плътен пушен вкус е подходящ за приготвянето на маринати, подправка за печено пилешко, телешко и свинско месо, месо и зеленчуци на скара, чили.

Подходящ за добавка и към супи и сосове, хамбургери, мексикански ястия.

TABASCO® SRIRACHA

300 gr



Нашият първокласен сос SRIRACHA е богат, смел и перфектен за всяка храна. В една хапка ще имате сладки и пикантни нотки на червени чушки Халапепьо, с лек привкус на чесън.

Sriracha е подходяща съставка при приготвяне на основно ястие, добавяне допълнително или може да се смеси с разтопено масло за глазура Sriracha.