



Tsüri Sauce Number 3

Produzent	G&C Services GmbH
Land/Gebiet	Schweiz/Zürich
Produkt	Saucen
Inhalt	200 ml

Inhaltstoffe: Tomaten, Whisky, Orange, Rohrzuckermelasse, Aceto Balsamico, Voatsiperifery Wild Pfeffer, Zwiebel, Schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, Chili getrocknet, Paprika Edelsüß, Salz. Hergestellt in der Schweiz.

Nach der Allrounderin, der Tsüri Sauce No. 1 und der scharfen No. 2, lancierte Christian Heusser mit seinem dritten Streich, eine geniale Sauce die vor allem Fleischliebhaber zum Träumen bringen. Entstanden ist eine Steak Sauce, die es in sich hat. Das Herz der Sauce bildet der aus dem Urwald auf Madagaskar stammende Voatsiperifery Pfeffer, welcher durch sein leicht harziges Limonen-Thymian Aroma optimal zu einem schönen Stück Fleisch passt. Für eine weitere Überraschung sorgt der torfige Geschmack von Whisky, welcher zuvor angeröstetem Apfel- und Kirschbaumholz ein Zuhause gegeben hat. Abgerundet wird das Ganze mit weiteren Gewürzen, einer feinen Orangennote und einer Basis aus Tomaten und Melasse, wodurch die Sauce auch eine süßlichere Komponente erhält und wunderbar rund wird.