

ООО «Лютэрра»  
Тел: 8 (495) 517 5018

## Перечные соусы Табаско®

Табаско® самый известный соусный брэнд в кулинарном мире. Уже более 140 лет это имя ассоциируется с безупречным качеством.

Соусы Табаско® продаются в более чем 160 странах и территориях по всему миру. Визитная карточка соуса Табаско® – оригинальная бутылочка с красной крышкой, зеленым ободком вокруг горлышка и наклейкой–ромбом – является одним из самых узнаваемых логотипов в мире.

Табаско® это высококонцентрированный соус. Добавление всего лишь нескольких капель придаст "живой" вкус вашему блюду – от закусок, супов, салатов, блюд из яиц, коктейлей и десертов, до главных блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, а также гарниров к ним. За годы своего существования соус Табаско® стал неотъемлемой частью кухни многих стран.

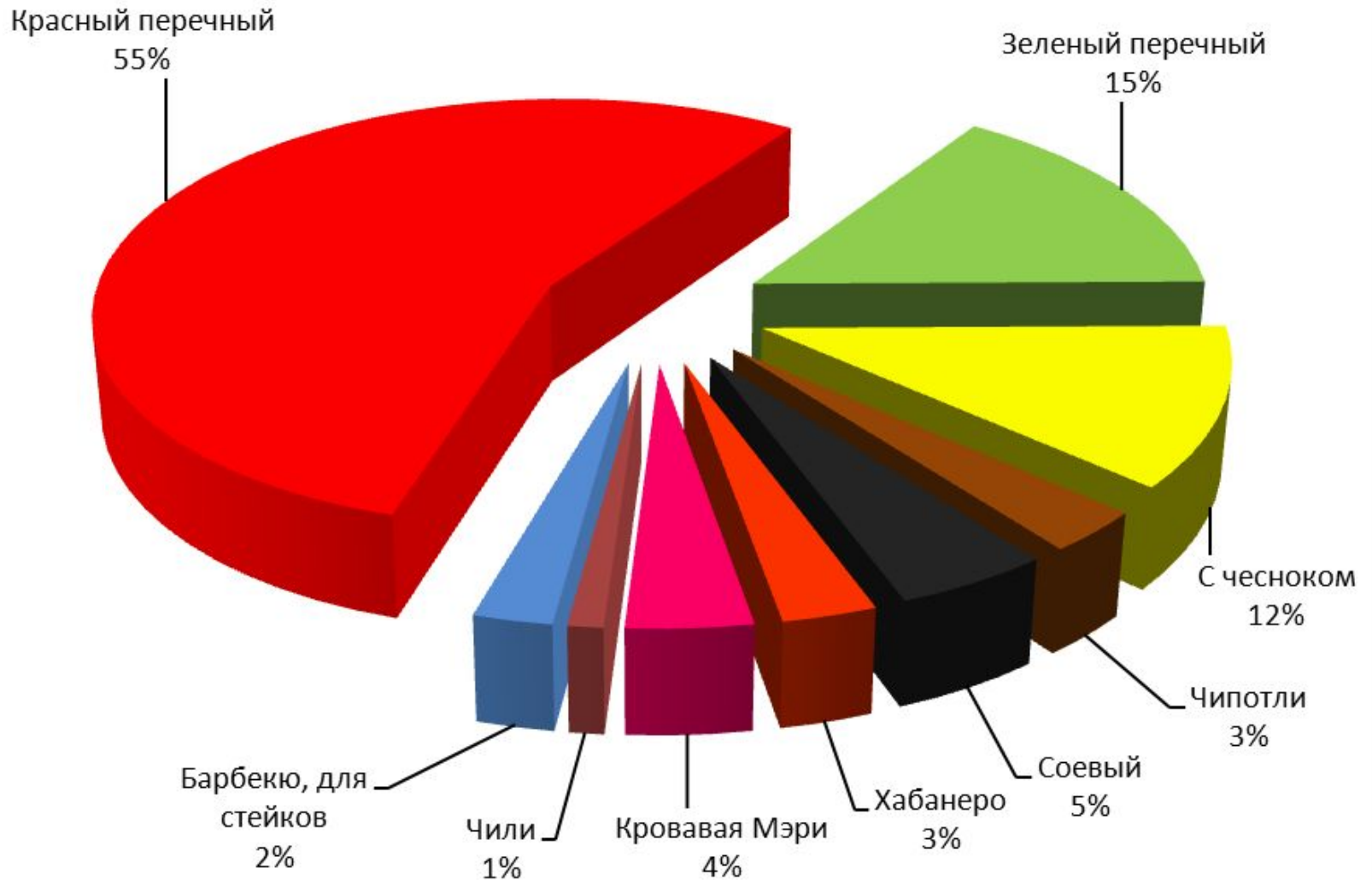
В России Табаско имеет огромную популярность. Соус можно купить в торговых сетях и отдельно стоящих магазинах в Москве и по всей России. В любом ресторане официант по просьбе посетителя принесет на стол бутылку Табаско®.



# Семейство перечных соусов Табаско®



# Рейтинг продаж соусов Табаско®



## Новый вкус любимых блюд



**Красный перечный соус ТАБАСКО** – один из самых универсальных соусов. Соус высококонцентрированный, поэтому несколько капель придадут неповторимый аромат и вкус любимым блюдам – закускам, супам, салатам, коктейлям, блюдам из яиц, мяса и овощей.



**Перечный соус «Галапено» ТАБАСКО** – густой соус изумрудного цвета, из сочного перца галапено, обладает выраженным «перечным» вкусом. Он менее острый, чем красный. Его можно использовать в качестве заправки для салатов, вместо красного и черного перца. Это прекрасная добавка в омлет, пиццу, макароны, супы, другие соусы, блюда мексиканской кухни

## Новый вкус любимых блюд



**Перечный соус с чесноком ТАБАСКО**— в результате сочетания чеснока с тремя видами перца появился потрясающий острый красный перечный соус. Он превосходен в салатах, супах, с овощами, макаронами, пиццей, в качестве добавки к мясу, птице, морепродуктам.



**Перечный соус «Чипотли» ТАБАСКО**— рецепт этого уникального соуса позаимствован у мексиканских индейцев, коптивших стручки спелого перца галапено, которые в результате приобрели темно-красный цвет и необыкновенный аромат и вкус. Соус— прекрасный маринад для мяса, курицы, овощей. Также можно использовать с уже готовыми блюдами.

## ***Новый вкус любимых блюд***



***Любителям восточной кухни*** – соус, сочетающий в себе аромат натуральной сои и лёгкую остроту перечного соуса ТАБАСКО. Новый соус придаёт пикантный аромат заправкам для салатов, блюдам из овощей, рису, пельменям. Незаменим для блюд китайской и японской кухни.



***Красный дьявол*** – благодаря красному перцу Кайен , входящему в состав, соус придаст легкую остроту и аромат блюдам из мяса, птицы. "Красный Дьявол" используют для приготовления ряда популярных блюд.