

Unsere neuen Saucen

BBQ Chili



Eine angenehme minimale Schärfe durch mexikanische Chipotles und eine herrliche Süße von kanadischem Ahornsirup. Sie eignet sich selbstverständlich für alles, was dem Barbecue-Bereich gerecht wird, kann jedoch auch als Steak- oder Dip-Sauce für Kartoffeln verwendet werden.

4,99 €

MOJO ROJO



Die Mojo Rojo ist die einzige Mojo, die heiß abgefüllt wird. Zur Mojo Verde gesellen sich hier noch sonnengereifte Paprika und Chilischoten dazu. Sie ist leicht scharf und cremig. Sie zeichnet sich durch ein kräftiges Aroma aus, das zu vielerlei Gerichten eingesetzt werden kann. Sie passt zu Geflügel, Schalen- und Krustentieren, Lamm, Rindfleisch, Currys, Kartoffeln, uvm.

4,99 €

MOJO VERDE



Der Klassiker unter den Mojos! Sie bildet die Basis jeder Mojo. Frischer Knoblauch, Petersilie, Orange, verschiedene Öle, Salz. Dies sind die 5 Grundpfeiler des Geschmacks! Es gibt kaum ein Gericht, das sich nicht darauf freut mit der Mojo Verde abgerundet zu werden.

4,99 €

Thai Chili



Die Thai Chili Sauce ist der Klassiker unter den Thai Saucen. Sie hat eine angenehme Schärfe ohne dabei aufdringlich zu sein. Die frischen, sonnengereiften Chilischoten sorgen zusammen mit Apfelsaft ein fruchtiges Aroma. Sie passt sehr gut zu Geflügel, asiatischen Gerichten, Wokpfannen, Kartoffeln, Fisch, Gemüseaufläufen, oder als Glasur für Barbecue mit asiatischer Note!

4,99 €