Salsa Lea & Perrins: 180 anni di tradizione in tavola

salsa-worcestershire-lea-perrins-bottiglietta-150-ml-18dc262b

La storia della famosa salsa Worcestershire ha inizio nel 1837, nell'omonima regione inglese, per mano di due chimici, John Lea e William Perrins, che hanno dato vita ad una selezionata ed esperta combinazione di ingredienti che solo dopo 18 mesi di maturazione in botti raggiunge quel gusto unico e ricco.

L'elenco delle materie prime utilizzate è da sempre rimasto invariato: cipolle inglesi, aglio francese, acciughe spagnole, scalogno olandese ed erbe aromatiche. Ogni singolo ingrediente è invecchiato separatamente in barili di aceto e malto e solo successivamente viene miscelato con gli altri con l'aggiunta di tamarindi di Calcutta, peperoncini rossi cinesi, chiodi di garofano del Madagascar e melassa caraibica. A questo punto il composto riposa per 18 mesi prima di essere filtrato e imbottigliato. Una tradizione che dura da secoli.

Nasce così la famosa salsa agrodolce, deliziosamente piccante e saporita che noi tutti conosciamo nella tradizionale bottiglia a collo lungo che riporta l'inconfondibile etichetta arancione.

Ma come si usa la salsa Worchestershire Lea&Perrins? In genere viene utilizzata per dare quel tocco in più a svariate pietanze: dai sughi di carne al tradizionale fish and chips inglese, oppure come ingrediente in molti cocktail tra cui il famosissimo Bloody Mary, a base di succo di pomodoro e vodka. Grazie al suo gusto inconfondibilmente speziato si abbina perfettamente a quei cibi che hanno bisogno di un tocco di sapore pungente e forte. E' ideale per esaltare piatti di carne (si abbina particolarmente bene agli hamburger e alla carne di manzo) e di pesce, oppure verdure come il pomodoro e le zuppe di arachidi e di zucca. Inoltre è un ingrediente indispensabile per altre salse, come ad esempio la scottata canadese, la crema di tonno, la maionese alla francese e la salsa rosa.

Lea & Perrins è distribuita in Italia da Eurofood, il gruppo leader nell'importazione e distribuzione multicanale e marketing delle più prestigiose specialità alimentari di tutto il mondo.