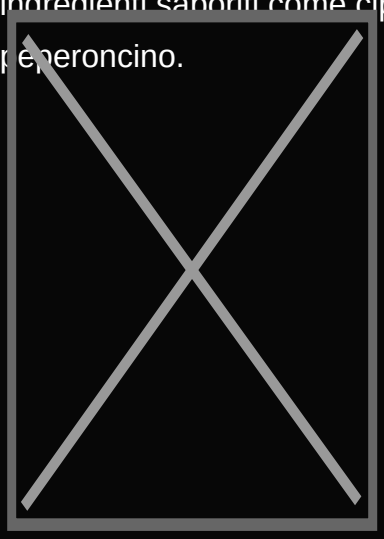
Santa Maria: tutto il gusto Tex Mex in tre golose salse

santa-maria-hot-taco-sauce-piccante-230g-a14514ac

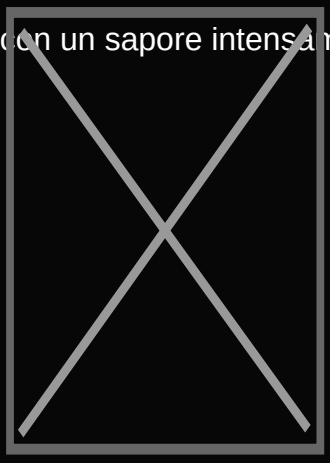
Componente immancabile nella cucina tex-mex, le salse sono sempre presenti per accompagnare tacos, nachos e tortillas. Elementi essenziali per un cibo che sembra sempre in festa: invitante, variopinto e ricco di spezie. Tante le ricette caratteristiche dall'immancabile tocco piccante, con ingredienti saporiti come cipolle, pomodori, peperoni e tomatillos, rese hot da un tocco di chili e peperoncino.



Le taco sauce a base di pomodoro di Santa Maria sono preparate seguendo ricette della tradizione e nel rispetto dei gusti originali. Curate negli ingredienti, tutti selezionati, sono prive di zuccheri aggiunti, senza olio di palma, aromi artificiali, coloranti ed estratti di lievito.

Taco Sauce Mild propone la ricetta classica a base di pomodoro e cipolle, ricca di spezie e mediamente piccante, il topping perfetto per completare e insaporire il ripieno di qualunque tipo di taco: dal pollo alla carne di manzo, dal pesce al formaggio o alle verdure, si abbina con tutto. Chi ama il piccante non può non provare la Taco Sauce Hot: forte e speziata, a base di pomodoro in agrodolce e peperoncino fresco. Un must assoluto per dare sapore in più ai tacos di carne, pesce o vegetariani,

con un sapore intensamente piccante.



Da provare la Chunky Wrap Salsa Medium, un classico della cucina Tex Mex!

Pomodori a pezzi, cipolle e tutto il gusto dei Jalapenos verdi per una salsa dal sapore moderatamente piccante. Consigliata con salmone o pollo al forno. Dal sapore assolutamente versatile le Taco Sauce di Santa Maria sono da provare non solo con i classici tacos, o le tortillas, ma anche, ad esempio, con i nuggets di pollo fritto oppure le patate al forno o fritte.

I più curiosi e coloro che amano sperimentare in cucina possono provare a mescolare una Taco Sauce con qualche cucchiaio di yogurt o panna acida e gustare la salsa con pesce o crostacei alla griglia e guacamole. O ancora, spalmate su una base da pizza, insaporite con formaggio stagionato a scaglie e poi passate in forno.