



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Dzikie Bill - Iskra BBQ

Kod EAN: 705632750957

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

41,00 PLN

Opis produktu

Dzikie Bill ISKRA to idealny ostry sos BBQ nie tylko dla chiliheadów i nie tylko na grilla. Czy jest ostry? Tak – to jedna z ostrzejszych pozycji wśród dostępnych sosów BBQ, ale to, czym wygrywa, jest smak. Wyczuwalna nuta whiskey, miód i wysokiej jakości papryczki Habanero oraz Trinidad Moruga Scorpion sprawiają, że oczy otwierają się szerzej. Przynieś go na grilla, a będziesz królem grilla. Tylko weź dużą butelkę, bo zjedzą Ci wszystko... Sos Iskra powstał po to, żeby sos barbecue przestał kojarzyć się Polakom z MacDonaldem, a zaczął z tym, z czym powinien: mocno słodkim, przełamanym dymem sosem, który nie zabija smaku, tylko go podkreśla.

Co w nim poczujesz?

Najpierw poczujesz płynącą z miodu, klasyczną dla Dzikiego Billa gęstą, przyjemną słodycz. Kolejne smaki to wyraźne wędzone nuty, whiskey oraz charakterystyczny pomidorowo-paprykowy smak umami. Ostrość uderza dopiero po chwili – zaskakująca i całkiem konkretna, ale nie utrzymująca się na bardzo długo. Z tego względu sos Iskra świetnie nadaje się do przekonywania ludzi do ostrego – najpierw im zasmakuje, a dopiero potem da popalić.

Z czym zjesz ostry sos barbecue?

Jak sama nazwa wskazuje Iskra ostry sos BBQ jest idealny do grilla. Doskonale nadaje się na marynatę do żeber, skrzydełek, tofu i warzyw oraz po prostu jako sos do polania upieczonej kiełbaski, karkówki czy szaszłyka. Kiedy jednak skończy się sezon, nie przestaniesz go używać. Przecież kiełbaski można jeść przez cały rok. I burgery! Poza tym Iskra świetnie komponuje się też z daniami kuchni polskiej o wędzonej nucie, takimi jak fasolka po bretońsku, leczko, a nawet grochówka. Nie wyobrażamy sobie też bez niej kociołków i wiejskich zapiekanek. Wielu naszych korespondentów twierdzi również, że Iskra zamienia smutne parówkowe śniadanie w wesołe parówkowe śniadanie.

Objętość: 200 ml

Skład: Przecier pomidorowy, musztarda, ocet jabłkowy, cebula, cukier, miód, sok z cytryn, olej rzepakowy, czosnek, dym w płynie, sól, whisky, habanero, cayenne, pieprz czarny, papryka wędzona, sos sojowy, Trinidad Moruga Scorpion. Produkt może zawierać ziarna zbóż, sezamu, gorczycy, orzechy oraz seler.

Produkt nie jest wegański ze względu na zawartość miodu.