



<https://luzem.eu>  
662609436  
[sklep@luzem.eu](mailto:sklep@luzem.eu)



## Dziki Bill - Hula Curry

Kod EAN: 330

Czas wysyłki: 24 Godziny

### Cena

36,00 PLN

## Opis produktu

**Ostry Sos Curry Hula** to klasyczny sos mango-Habanero ze specjalnie dobraną mieszanką przypraw w stylu curry. Hula Curry to również jeden z łagodniejszych sosów Dzikiego Billa, dobrym do przekonywania niechętnych, przyzwyczajania początkujących albo na odpoczynek doświadczonemu chiliheada od mocnych wrażeń ☐ Słodki, owocowy smak mango przełamany jest musztardą i zbilansowaną, ale wyraźnie wyczuwalną nutą ostrości płynącą z papryk Habanero.

### Ostry sos Curry

Masz piękny sen. Jesteś pod Bramą Brandenburską. Sehr schön. Möchten Sie eine Currywurst?  
Uliczny sprzedawca wyciąga do ciebie rękę z tacką, to będzie wspomnienie na lata. Nabijasz kawałek na widelec.  
Budzisz się. Płaczesz. Idziesz do pracy. Płaczesz. Potem płaczesz jeszcze w samochodzie.  
Idziesz po bułki na kolację. W sklepie widzisz butelkę sosu Hula Curry. Kupujesz. W mięsnym kupujesz kielbasę.  
Dzwonisz do znajomych. Robisz imprezę. Czujesz że żyjesz. To był dobry dzień. Śnisz o Niemcu, który przyjechał pod Pałac Kultury spróbować polskiej kielbasy z sosem Hula.

### Co poczujesz w sosie Hula Curry?

Najpierw słodycz mango, szybko przełamaną mieszanką przypraw curry. Lekką nutę musztardy. Ostrość jest naprawdę delikatna i pozwala cieszyć się smakiem sosu mango-curry. Ze względu na względną łagodność sos Hula Curry jest świetną przynętą na opornych: można powiedzieć delikwentowi, że nie jest w ogóle ostry i dać do spróbowania – zanim poczuje ostrość, już zakocha się w smaku i jest nasz. Za udokumentowane wprowadzenie nowej osoby w świat ostrości Dzikiego Billa udziela dożywotniej zniżki 1% na wszystkie produkty!

### Z czym zjesz ostry sos curry?

Sos doskonale nada się zarówno do kultowego currywurstu, jak i rodzimej kielbasy śląskiej, białej czy myśliwskiej; frytek

i ziemniaczków, panierowanego kurczaka (albo w wegańskiej wersji skrzydełek z kalafiora i nuggetsów z boczniaka – niektórzy mogą kręcić nosem, ale z tych przepisów wychodzą naprawdę pyszne!) czy po prostu jako idealne dopełnienie curry z mlekiem kokosowym.

**Skład:** Pulpa mango (mango, kwas cytrynowy), ocet jabłkowy, marchew, cukier, musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), przyprawy. Produkt może zawierać ziarna zbóż, sezamu, gorzycy, orzechy oraz seler.