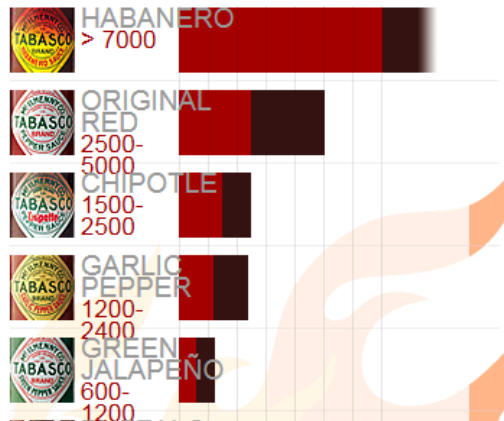


TABASCO® Saucen - family of flavors

- Garlic Pepper Sauce
- Green Pepper Sauce
- Chipotle Pepper Sauce
- Original Brand Pepper Sauce
- Habanero Sauce

Scoville rating



TABASCO® Trockenprodukte

Red Dry Flavoring

- TABASCO® Chilis fermentiert mit Salz, gemischt mit Essig und gemahlen - typisches TABASCO® Geschmacksprofil
- Anzuwenden wie Chilipulver z. B. für Panaden, Marinaden und Snack-Würzen
- Max. 10 % Feuchtigkeit, Scoville: 75,000 to 105,000 SHU

Crushed Peppers

- TABASCO® Chilistückchen & Samen, fermentiert mit Salz, gemischt mit Essig und anschließend getrocknet – typisches TABASCO® Geschmacksprofil
- Anzuwenden wie Chiliflocken z. B. in Gewürzmühlen, Öl, Aufgüssen etc.
- 5-9 % Feuchtigkeit, Scoville: 60,000-130,000 SHU

TABASCO® Produkte – B2B Gebinde

Saucen

- Half gallon (Plastik): 1,9 l
- Plastikgallone: 3,8 l
- Eimer: 18,9 l

Red Dry Flavoring

- 5 pound Karton
- 50 pound Karton

Crushed Peppers

- Eimer: 18,9 l

