

PRESSE INFORMATION

Schärfe Hoch Fünf:

Das TABASCO® Sortiment von Mautner Markhof



Sonnengereifte Chilischoten, Salz und Weingeistessig – nicht mehr und nicht weniger steckt in einer Flasche TABASCO® Sauce. Als reines Naturprodukt enthält die vielleicht berühmteste Würzsauce der Welt keine künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe und da ihr auch kein Fett oder Zucker zugesetzt sind, hat sie so gut wie keine Kalorien. Mit nur 2,5 mg Natrium ist die TABASCO® Brand Pepper Sauce die ideale Würze für eine leichte Küche und verleihen Speisen – aber auch Cocktails – den richtigen Pep.

Erzeugt werden weltbekannten Chilisauzen seit 145 Jahren von der Familie McIlhenny auf Avery Island im US-Bundesstaat Louisiana. Was anfänglich nur für die Familie und Freunde gedacht war, entwickelte sich rasch zum Verkaufsschlager und TABASCO® wurde zum Synonym für würzige Schärfe. Das patentierte Rezept, das markante Flaschendesign und das rautenförmige Etikett blieben dabei ebenso unverändert erhalten, wie der großartige Geschmack und die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten.

Zu Beginn war die TABASCO® Brand Pepper Sauce einfach nur das perfekte Gewürz für die in den Südstaaten so beliebte kreolische Küche. Doch mit der geographischen Verbreitung der Würzsauce kamen auch neue Verwendungsmöglichkeiten hinzu. TABASCO® etablierte sich dabei als fester Bestandteil ganz spezieller Rezepte und wurde von Feinschmeckern auf der ganzen Welt als Geheimtipp für anspruchsvolle und abwechslungsreiche kulinarische Kreationen entdeckt.

Eine Marke, viele Saucen & noch mehr Geschmack: Die TABASCO® Familie



Der Klassiker: TABASCO® Brand Pepper Sauce

Diese aus roten TABASCO®-Schoten hergestellte Variante ist die Chilisauce schlechthin. Spricht man von TABASCO®, so meint man meist diese Sorte. Mit 2.500 bis 5.000 Scoville weist sie den zweithöchsten Schärfeegrad unter den verschiedenen TABASCO®-Produkten, die in Österreich erhältlich sind, auf. Die TABASCO® Brand Pepper Sauce gibt es im 57 ml-Fläschchen und im Food-service (für Großverbraucher und Gastronomen) zudem auch in Flaschen zu 140 und 350 ml.

Verwendung: Die TABASCO® Brand Pepper Sauce macht aus einer einfachen Pizza eine perfekte „Diavolo“, verwandelt Pasta-Saucen in eine Sensation, lässt Gegrilltes zu feurigen Spezialitäten werden und kann auch bei Suppen wahre Wunder bewirken. Letztlich eignet sie sich, tröpfchenweise verwendet, zur Verfeinerung und geschmacklichen Intensivierung aller möglichen Gerichte.

Die milde Variante: TABASCO® Brand Green Pepper Sauce

Sie wird aus frischen grünen Jalapeño-Chilischoten hergestellt und gilt mit „nur“ 600 bis 1.200 Scoville als die „Einsteiger-Variante“. Erhältlich ist die TABASCO® Brand Green Pepper Sauce in Österreich ausschließlich im 57 ml-Fläschchen.

Verwendung: Die TABASCO® Brand Green Pepper Sauce eignet sich besonders als Zutat für Gemüsegerichte, helle Saucen, Fisch- und Geflügelgerichte. Auch lassen sich mit ihr Salate verfeinern und eine Eierspeise bekommt durch nur wenige Tropfen einen ganz besonderen Kick. Diese Sauce ist perfekt für alle, die es würzig, aber nicht ganz so scharf mögen!



Die würzige Variante: TABASCO® Brand Garlic Pepper Sauce



Diese „Knoblauch“-Version ist eine mildere, geschmacklich ausgewogene Variante der bekannten Würzsauce. Neben dem pikanten Knoblauchgeschmack sorgen gleich drei verschiedene Chili-Sorten für den ganz besondere Geschmack: ein kräftiger Anteil Cayenne, ein wenig in Eichenfässern gereifte TABASCO®-Chili und rote Jalapeno-Schoten. Mit 1.200 bis 1.800 Scoville ist sie milder als das rote Original. In Österreich gibt es TABASCO® Brand Garlic Pepper Sauce im 60 ml-Fläschchen.

Verwendung: Die TABASCO® Brand Garlic Pepper Sauce harmoniert vorzüglich zu Fisch und Meeresfrüchten, sie ergänzt mediterrane Spezialitäten und kommt überall dort zum Einsatz, wozu auch Knoblauch passen würde.

Die schärfste Variante: TABASCO® Brand Habanero Pepper Sauce

Sie ist eine Kombination aus extra-scharfen Habanero-Pfefferschoten und fruchtigen Komponenten, wie Mango, Banane, Tamarinde oder Papaya. Mit 7.000 bis 8.000 Scoville ist sie die schärfste TABASCO®-Sauce und besitzt alle Eigenschaften einer typisch Jamaikanischen Pfeffersauce. In Österreich ist sie im 60 ml-Fläschchen erhältlich.

Verwendung: Die TABASCO® Brand Habanero Pepper Sauce verleiht auch Grillmarinaden und Chutneys einen fruchtig-würzigen Geschmack. Aber auch für die kreolische, karibische oder die klassische Tex-Mex Küche ist diese Sauce geeignet. Sie ist die perfekte Alternative für alle, die es noch ein bisschen schärfer lieben.



Mit feinem Raucharoma: TABASCO® Brand Chipotle Pepper Sauce



Die aus geräucherten Jalapeño-Schoten hergestellte Sorte ist zweifelsohne etwas ganz Außergewöhnliches. Mit ihrer rauchigen Note eignet sie sich hervorragend zur Herstellung von Grillmarinaden. Besonders vegetarische Gerichte erhalten so einen köstlichen BBQ-Geschmack. Die TABASCO® Brand Chipotle Pepper Sauce enthält 1.500 bis 2.000 Scoville und ist im 57 ml-Fläschchen erhältlich.

Verwendung: Die TABASCO® Brand Chipotle Pepper Sauce passt zu allen Grillgerichten. Egal ob ein klassisches Steak, Geflügel, Fisch oder auch Gemüse – mit Chipotle wird daraus ein perfektes Barbecue-Erlebnis!

ACHTUNG: Bei längerer Lagerung können die roten TABASCO® Saucen etwas dunkler werden, da die roten Pigmente der Chilis licht- und temperaturempfindlich sind. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Geschmackserlebnis. Am besten bewahrt man TABASCO® lichtgeschützt im Küchenschrank auf.

Mautner Markhof Feinkost GmbH: Eine Erfolgsgeschichte

Gegründet im Jahr 1841, prägt der Erzeuger hochwertiger Markenprodukte seit nunmehr 170 Jahren die österreichische Genusswelt. Klassiker wie der Estragon Senf, der süße Kremser Senf, würziger Tafelkren, Hesperiden Essig oder die beliebten Fruchtsirupe aus dem Hause Mautner Markhof finden sich seit Generationen in nahezu jeder heimischen Küche. Mit Firmensitz und Produktionsstätten in Wien-Simmering beschäftigt Mautner Markhof rund 140 MitarbeiterInnen in Österreich und ist durch IFS Food¹ zertifiziert. Daneben garantieren hauseigene Kontrollen, die laufend ausgebaut und perfektioniert werden, höchste Feinkostqualität.

Die Mautner Markhof Feinkost GmbH ist aber nicht nur mit Erzeugnissen aus eigener Produktion in Österreichs Märkten vertreten. Weltbekannte Marken vertrauen aus gutem Grund auf das Marketing-Knowhow und den Vertrieb des Traditionsbetriebs aus Wien-Simmering. Als starker Vertriebspartner distribuiert Mautner Markhof in Österreich neben TABASCO® auch Gatorade, McDonald's® Tomato Ketchup, Develey Feinkost, Reine de Dijon, Del Monte und Monari Federzoni. Diese weltweit erfolgreichen Markenprodukte sind längst auch in Österreich zu einem „Must“ für viele Feinschmecker geworden.

Seit 2010 ist das Traditionsunternehmen als Leitbetrieb Austria Träger des gleichnamigen Gütesiegels für die Branche Lebensmittel und die Region Wien. 2011 und 2012 wurde die Mautner Markhof Feinkost GmbH für ihr nachhaltiges Wirtschaften als ÖkoBusinessPlan Wien Betrieb ausgezeichnet und erhielt anlässlich des 170-jährigen Firmenjubiläums für die besonderen Verdienste um die heimische Wirtschaft die Ehrung, das Staatswappen führen zu dürfen.



Rückfragehinweis:

Mautner Markhof Feinkost GmbH
Mautner Markhof-Gasse 39-41, A-1110 Wien
Tel: 01/740 80 – 218
E-Mail: presse@mautner.at

Bildrechte:

Der Abdruck der Fotos ist unter dem Hinweis © Mautner Markhof honorarfrei.

¹ Die Abkürzung „IFS“ leitet sich ursprünglich von „International Food Standards“ ab. Später kamen weitere Bereichen wie IFS Logistic oder IFS Household and Personal care hinzu. Aus diesem Anlass wurde das Unternehmen 2008 in „IFS – International Featured Standards“ umbenannt. Seit 2012 wird IFS Food 6 angewendet.