



Tasty & Nasty de la Chef Sosin. Sosuri și muștaruri artisanale.

Pussy Lover



Muștar cu miere, dulce, o idee picant. Aprinde imaginația atunci când vorbim de sandvișuri, sau de sosuri pentru salate, ouă umplute și fripturi ușoare.

Ingrediente: apă, semințe de muștar galben, miere polifloră, oțet balsamic bio, turmeric, sare, piper Sichuan.

Ancient ONE



Dijon a l'ancienne cu Sauvignon Blanc

Acrișor, ușor înțepător, aromat. Semințe întregi de muștar galben și brun aromate în vin alb. Mareșalul nostru în războaiele din bucătărie câștigă papile și inimi aproape fără nici un fel de efort. Un clasic.

Ingrediente: vin alb (Sauvignon Blanc), semințe de muștar galben și brun, oțet din vin alb, miere polifloră, sare, piper verde.

Macho Tears



Muștar cu chili, iute și condimentat. Crește temperatura dar rămâne echilibrat și generos cu celelalte gusturi. Întinde-l pe fripturi sau pe sandvișuri îndrăznește, asortează-l la salate și experimentează cu băițurile.

Ingrediente: apă, semințe de muștar galben și brun, miere polifloră, oțet din vin roșu, fulgi chili, sare, turmeric, cuișoare, scorțișoară, cardamom verde și negru, piper roșu.

Kinky Dog



Muștar cu hrean, picant și ușor înțepător.

O companie foarte bună la orice grătar, indiferent de carne, un prieten gata oricând să servească și altor plăceri vinovate, cum sunt crenvurștii sau o felie de slăninuță la micul dejun.

Ingrediente: apă, semințe de muștar galben și brun, hrean, miere polifloră, oțet din vin alb, sare, turmeric, piper negru, piper Sichuan.

Garden Dwarf



Ketchup îndulcit cu curmale. Fără zahăr.

Piticul universal, bun la toate, nu-i nici sos, nici ketchup, e doar mai bun. Delicios pe cartofi prăjiți, paste sau burger. Adorat de părinți pentru copii.

Ingrediente: roșii, curmale, oțet din vin alb, ulei de floarea soarelui, ceapă, usturoi, sare, muștar brun, piper Sichuan, piper negru, coriandru, cardamom verde și negru, ienibahar, cuișoare, anason stelat, chimen, chimen negru, nucșoară, scorțișoară, boia dulce, boia afumată, ghimbir, foi de dafin.

Bollywood Star



Chutney de roșii îmbogățit cu fructe și mirodenii.
Vedeta noastră exotică se simte foarte bine, indiferent că o tratați cu pâine prăjită, brânzeturi maturate sau ouă poșate. În plus, adoră să intre în combinații vegetariene pline de prospețime și gust.

Ingrediente: roșii, miere, curmale, stafide, ghimbir, ulei de floarea soarelui, sare, schinduf, chimen negru, fenicul, chimen, muștar brun, fulgi chili, pudra de mango verde.

Dulce de Leche



Dulceață de lapte dulce-sărat-acrișoară.
O cremă care te lovește fără milă cu vișine surpriză. O raritate în peisajul culinar local, reprezintă un desert în sine sau o bază foarte bună pentru a crea unul.

Ingrediente: lapte, zahar Muscovado, piper roz, tonka, vișine confiate, sare.

Preț revânzare către magazin:

- Muștar și chutney: 17 RON (280 grame)
- Ketchup: 24 RON (500 grame)
- Dulce de leche: 20 RON (200 grame)

Preț HORECA (1700 grame):

- Muștar și chutney: 80 RON (1700 grame)
- Ketchup: 80 RON (1700 grame)

RRP:

- muștar și chutney: 20-25 RON
- ketchup: 30-35 RON
- dulce de leche: 25-30 RON