

Black-Garlic.ch (<https://www.black-garlic.ch/>)



🔍 Search...

Black Garlic Hot Sauce

Einzigartige Black Garlic Hot Sauce!

Black Garlic Hot Sauce Sie ist scharf und unheimlich raffiniert, die

BLACK GARLIC HOT SAUCE. Punkt!



Spicy Hot Sauce mit schwarzem Knoblauch

Stellen Sie sich doch bitte einmal folgendes Szenario vor: Eleganter schwarzer Knoblauch trifft auf feuerrote scharfe Chili und einen Hauch von süßem, karamellartigen Ahornsirup – da freuen sich doch auch Ihre Geschmacksnerven, oder? – und auch die weiteren Zutaten sind nicht von „schlechten Eltern“! Sie hatten bisher noch nicht das Vergnügen, mit der BLACK GARLIC HOT SAUCE Bekanntschaft zu machen? Nun, das sollte sich aber ganz schnell ändern...

BLACK GARLIC HOT SAUCE – schon der Name verspricht kulinarischen Genuss der Extraklasse. Sie ist die wohl weltweit Schärfste ihrer Art und weiß ihr geschmackliches Potenzial geschickt zu nutzen. Egal, ob beim Picanha Steak – dem brasilianischen Grill-Wunder – oder den Garlic-Chicken, die Black Garlic Hot Sauce mit ihren frischen Aromen muss einfach dabei sein! Als Geschmacksträger fungiert schwarzer fermentierter Knoblauch, der nicht umsonst als verdauungs- und gesundheitsfördernd definiert wird. Bei UNS steht er auch für eine gute Qualität, und bekanntlich ist qualitätsbewusstes Essen ja auch der Gesundheit zuträglich!



UNSERE heiße Black Garlic Sauce punktet mit Einzigartigkeit...

Bei UNS werden weder Kosten noch Mühen gescheut, in ihr den besten schwarzen Knoblauch zu verarbeiten.

Dabei darf er ruhig pikant daherkommen und sollte einer Symbiose mit rotem Chili nicht abgeneigt sein. Der wirklich extravagante Geschmack begeistert schon eine ganze Weile die Knoblauch-Fans dieser Welt und lässt außerdem viel Raum für kulinarische Kreativität.

Diese schwarze Wunder-Knolle verspricht nicht nur, sondern bereitet auch außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, für die auch Ihr Gaumen äußerst dankbar sein wird.



UMAMI – die fünfte Geschmacksrichtung – dieser Begriff macht die Runde, definiert er sich doch selbst als köstlich, würzig und wohlschmeckend. Und, das Beste – er ist nicht nur eine

marktstrategische Erfindung, sondern punktet mit einer Geschmacksqualität, die proteinreiche Nahrung identifiziert. Umami-Geschmack auf der Zunge steht zu einer positiven Beeinflussung des Sättigungsgefühls. Selbst der veganen Küche ist nicht entgangen, dass ein Hauch Umami einen erlesenen Geschmackssinn darstellt...

Diese SAUCE kann schon ein wenig süchtig machen...
...denn sie ist perfekt, um auch asiatischen Gerichten den letzten Pfiff zu geben! Tofu & Co. blühen nahezu auf, wenn sie mit ihr in Berührung kommen, und einer großartigen geschmacklichen Explosion steht nichts im Wege, wenn fermentierter „Black Garlic“ auf Chili, Soja und Pfeffer trifft...

Begegnung mit Folgen, wenn aus Weiß plötzlich Schwarz wird...

Aber was ist Black Garlic eigentlich? Nein, Simsalabim – die Zauberformel – muss nicht hinzugezogen werden. Ferner zeichnet das sogenannte „Fermentieren“ dafür verantwortlich, dass aus gewöhnlichem, weißem Knoblauch ein schwarzes Wunder wird, das auf den schönen Namen Black Garlic hört. Die dann pechschwarze Knoblauchzehe benötigt ca. 4 Wochen, um weich und mit einer Reifen-Früchte-Konsistenz zu glänzen. Apropos Fermentieren, Korea gilt als Ursprungsland für Schwarzen Knoblauch, denn hier spielt diese Form der Konservierung schon über viele Jahrzehnte eine große Rolle. Dank uralter Rezepturen und jahrelanger Versuche ist man dem heutigen Ergebnis nahe gekommen. Ein Glücksfall, denn der Schwarze Knoblauch gilt nicht nur als normales Nahrungsmittel, sondern wird dem Ruf gerecht, ein regelrechtes healthy food zu sein.

Mittlerweile als sehr gutes internationales Produkt deklariert, war der rasche Weg nach Europa nicht weit. Glücklicherweise nutzen viele Spitzenköche derweil diesen einzigartigen Knoblauch, denn der besondere Geschmack steht für Gaumenfreuden a la couleur...

ACHTUNG! Extravagant & scharf – so müsste der stimmige Slogan lauten, der sie beschreibt, UNSERE heiße Black Garlic Sauce!

...und sie hat das Potenzial zum Favoriten, denn sie schmeckt sooooo gut!

EINE WIE KEINE, das ist sie, UNSERE SCHWARZE SCHARFE SAUCE!
Probieren Sie nach Lust & Laune neue kreative Rezepte aus, denn diese Sauce eignet sich sowohl als leckere Wing Sauce als auch als Tafelsauce und Marinade – Sie werden davon überzeugt sein, dass UNSERE BLACK GARLIC HOT SAUCE einzigartig ist!

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, klicke hier



Weitere nützliche Links zum Thema Black Garlic Hot Sauce und anderen Themen findest Du hier aufgelistet:

- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- Bravadospice.com (<https://bravadospice.com/products/black-garlic-carolina-reaper-hot-sauce>)
- Scovilla.com (<https://www.scovilla.com/de/hot-sauces/1154/bravado-spice-co.-black-garlic-with-carolina-reaper-hot-sauce-148ml>)
- Black Garlic herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)

★★★★★

 admin  13/02/2022

Gefällt mir Teilen



Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

Weitere beliebte Artikel

Der grosse Black Garlic Test Vergleich 2022 (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-test/>)

Der schwarze Knoblauch im grossen Test Black Garlic Test 2022: welcher fermentierte Knoblauch schneidet am besten ab? Black Garlic erfreut sich in letzter Zeit

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-test/>)





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-rezepte/>)

Knoblauch Rezepte – 10 extrem einfache und leckere Gerichte (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-rezepte/>)

Wo finden Sie die besten Knoblauch Rezepte? Knoblauch Rezepte Die besten Knoblauch Rezepte finden Sie bei der Recherche nach Rezepten in diversen Internetportalen. Die

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-rezepte/>)



(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-tofu/>)

Black Garlic Tofu – Tolles Rezept 2022 (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-tofu/>)

Das leckerste Black Garlic Tofu Rezept Einfach köstlich ist der Black Garlic Tofu? Noch nie etwas davon gehört? Dann wird es Zeit für eine

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-tofu/>)





(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-edeka/>)

Schwarzer Knoblauch Edeka 2022 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-edeka/>)

Schwarzer Knoblauch Edeka Beim Schwarzer Knoblauch Edeka Wie wird der schwarze Knoblauch hergestellt? Bei entsprechen Was ist Black Garlic und woher kommt er? Der

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-edeka/>)

audible  Entdecke Audible Originals & exklusive Geschichten. [Kostenlos testen](#) 

audible   [Jetzt kostenlos testen](#)

Black-Garlic.ch
 (<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
 (mailto:kontakt@black-garlic.ch)

(
t
p
S:
//
w
w.
fa
ce
b
o
o
k.
c
o
m
la
c
k-
f
ar
li
c
c
h
-
:

(
ht
t
p:
//
k
w
o
w
a
n
st
@
g
a
r
l
i
c
h
-
g
a
r
l
i
c
h
.c
o
m
/b

Informationen

- > Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- > Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- > Über (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/>)
- > Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- > Kontakt(<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

(
h
t
t
p:
//
k
w
o
w
a
n
st
@
g
a
r
l
i
c
h
-
g
a
r
l
i
c
h
.c
o
m
/b

1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

l
c.
h
)

l
k
g
r
c/
)

ã
a)