

**Jakobs
sauces**
— of —
COPENHAGEN



LØFT DINE
**gastronomiske
smagsoplevelser**

Smager godt til alt



TOMATO KETCHUP (250 og 500 ml)

Vores Tomato Ketchup er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med sort peber, fennikelfrø og andre krydderier.

Særlig god til pølser, burger og pommefrites.

Ketchuppen kan også bruges i mørbradgryde, kødsovs og andre gryderetter, for at give ekstra smag.







SMOKEY BBQ (250 og 500 ml)

Vores Smokey BBQ er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med chipotle chili, brun farin og røgsmag.

Særlig god til bøf, kylling og grillmad.

BBQ'en kan bruges kold til alt grillet kød. Brug den også til at marinere kylling, svinekød og oksekød eller til at pensle dit næsten færdig-grillede kød.







JALAPEÑO & LIME (100 ml)

Vores Jalapeño & Lime er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Jalapeño & Lime hot sauce er håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med frisk limesaft og en smule hvidløg.

Særlig god til kylling, fisk og Salad Niçoise.

Saucen er klar til at hælde direkte ud over din skaldyrssalat, færdigtilberedt fisk, dine østers eller til at dyppe rejer eller blæksprutteringe i. Kan også bruges i dressinger.







SCOTCH BONNET (100 ml)

Vores Scotch Bonnet er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Enkelthed er nøgleordet i denne hot sauce og den er tilpas stærk, så både chilielskere og novicer kan være med. Håndlavet og produceret i små mængder.

Særlig god til simremad, pizza, æg og vodkashots.

Saucen kan du hælde direkte ud over alle former for æg, pizza, pasta, kylling, med videre. Brug den også i sovs, gryderetter og dressinger, eller i et vodkashot.





SMOKEY NAGA (100 ml)



Vores Smokey Naga er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Til chiliholics og foodies som ikke kan få det stærkt nok. Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med hvidløg og røgsmag.

Særlig god til chili con carne, pastasauce og hot wings.

Saucen kan også bruges med forsigtighed ud over alle færdigretter, som du synes mangler smag og styrke. Fantastisk i alle gryderetter som skal piftes op, og er fuldstændig uundværlig i det mexicanske køkken. Men husk at den er MEGET stærk.





Om Jakob's Sauces

Hos Jakob's Sauces tror vi på, at vi opnår den bedste smag ved altid kun at bruge de bedste kvalitetsråvarer og naturlige ingredienser i vores sauces.

Når vi udvikler vores sauce vælger vi altid de ingredienser, som giver os mest smag. Hvis de kan fås økologiske, så vælger vi dem, men hvis en ikke økologisk ingrediens giver os en bedre smag, så tøver vi ikke med at bruge den.

For os er der ingen kompromis omkring smag. Når vi skriver Smokey Naga på flasken, så smager den af Naga og røg. Ikke desto mindre så tilfører vi altid vores hemmelige ingrediens i vores sauce – nemlig kærlighed og passion for den store smag.



JAKOB'S SAUCES
er håndlavet og
produceret i små
mængder



JAKOB'S SAUCES
er produceret
lokalt i Danmark

WWW.JAKOBSSAUCES.DK

