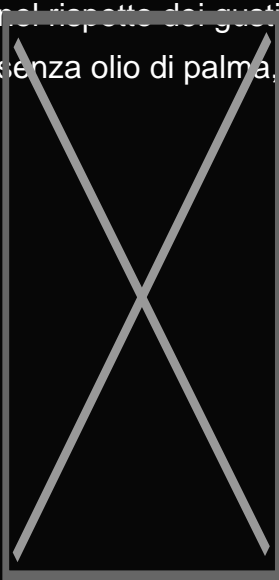


# Santa Maria: tutto il gusto Tex Mex in tre salse

image002-ea7bcc92

Componente immancabile nella cucina tex-mex, le salse sono sempre presenti per accompagnare tacos, nachos e tortillas. Elementi essenziali per un cibo che sembra sempre in festa: invitante, variopinto e ricco di spezie. Tante le ricette caratteristiche dall'immancabile tocco piccante, con ingredienti saporiti come cipolle, pomodori, peperoni e tomatillos, rese hot da un tocco di chili e peperoncino.

Le Taco Sauce a base di pomodoro di Santa Maria sono preparate seguendo ricette della tradizione e nel rispetto dei gusti originali. Curate negli ingredienti, tutti selezionati, sono prive di zuccheri aggiunti, senza olio di palma, aromi artificiali, coloranti ed estratti di lievito.

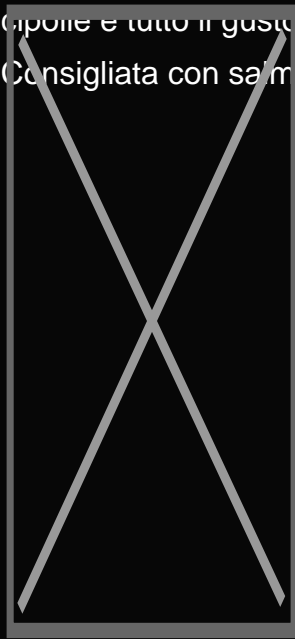


**Taco Sauce Mild** propone la ricetta classica a base di pomodoro e cipolle, ricca

di spezie e mediamente piccante, il topping perfetto per completare e insaporire il ripieno di qualunque tipo di taco: dal pollo alla carne di manzo, dal pesce al formaggio o alle verdure, si abbina con tutto.

Chi ama il piccante non può non provare la **Taco Sauce Hot**: forte e speziata, a base di pomodoro in agrodolce e peperoncino fresco. Un must assoluto per dare sapore in più ai tacos di carne, pesce o vegetariani, con un sapore intensamente piccante.

Da provare la **Chunky Wrap Salsa Medium**, un classico della cucina Tex Mex! Pomodori a pezzi, cipolle e tutto il gusto dei Jalapenos verdi per una salsa dal sapore moderatamente piccante. Consigliata con salmone o pollo al forno.



Dal sapore assolutamente versatile le Taco Sauce di Santa Maria sono da

provare non solo con i classici tacos, o le tortillas, ma anche, ad esempio, con i nuggets di pollo fritto oppure le patate al forno o fritte. I più curiosi e coloro che amano sperimentare in cucina possono provare a mescolare una Taco Sauce con qualche cucchiaino di yogurt o panna acida e gustare la salsa con pesce o crostacei alla griglia e guacamole. O ancora, spalmate su una base da pizza, insaporite con formaggio stagionato a scaglie e poi passate in forno. Irresistibili.

Santa Maria è uno dei brand distribuiti da Eurofood, l'Azienda che da anni porta sulle tavole italiane solo le più prestigiose specialità alimentari di tutto il mondo.