Lea & Perrins, l'inconfondibile salsa Worcestershire

salsa-worcestershire-lea-perrins-bottiglietta-150-ml-18dc262b

Più di 180 anni fa ha inizio la storia della famosa salsa Worcestershire. Nell’omonima regione inglese, due chimici, John Lea e William Perrins, hanno dato vita ad una selezionata ed esperta combinazione di ingredienti che solo dopo 18 mesi di maturazione in botti raggiunge quel gusto unico e ricco. L’elenco delle materie prime utilizzate è da sempre rimasto invariato: cipolle inglesi, aglio francese, acciughe spagnole, scalogno olandese ed erbe aromatiche. Ogni singolo ingrediente è invecchiato separatamente in barili di aceto e malto e solo successivamente viene miscelato con gli altri con l’aggiunta di tamarindi di Calcutta, peperoncini rossi cinesi, chiodi di garofano del Madagascar e melassa caraibica. A questo punto il composto riposa per un anno e mezzo prima di essere filtrato e imbottigliato.

Nasce così la famosa salsa agrodolce, deliziosamente piccante e saporita che noi tutti conosciamo nella tradizionale bottiglia a collo lungo che riporta l’iconica etichetta arancione. Una salsa inconfondibile e insostituibile: la salsa Worchestershire Lea & Perrins viene utilizzata per dare quel tocco in più a svariate pietanze. Grazie al suo gusto unico e speziato si abbina perfettamente a quei cibi che hanno bisogno di un tocco di sapore pungente e forte. E’ ideale per esaltare piatti di carne (si abbina particolarmente bene agli hamburger e alla carne di manzo), oppure verdure come il pomodoro e le zuppe di arachidi e di zucca. Inoltre è un ingrediente indispensabile per altre salse, come ad esempio la scottata canadese, la crema di tonno, la maionese alla francese e la salsa rosa ed è l’ingrediente speciale di molti cocktail tra cui il famosissimo Bloody Mary.

Lea & Perrins è distribuita in Italia da Eurofood.