



グリーンアント



グラニースミスアップル

オーストラリア産
グリーンアント & グリーンアップル 発酵ホットソース

Native Green Ant, Green Apple & Wild Fennel Hot Sauce

Ziggy's Wildfoods の発酵ホットソースはすべて、100% 新鮮な食材を素に、オーストラリア原産のブッシュフード、自生のハーブやスパイスとの組み合わせから作られます。最高の風味を得るために少なくとも 120 日間自然発酵されています。

ブッシュフード (bushfood) : オーストラリアの先住民アボリジニが伝統的に食材として利用してきた同国原産の動植物のことを指す。

“ネイティブグリーンアント” は Ziggy's Wild Foods が求める最も風味豊かで刺激的な食材のひとつ。自生のワイルドタイム（最も香り高いネイティブスパイスのひとつ）、ワイルドフェネルにグラニースミス種のグリーンアップルを組み合わせたソースにエッセンスとして漬け込まれており、2ヶ月以上発酵させます。ジューシーで酸味がありハーバルな風味、長時間発酵させた青唐辛子（ハラペーニョ）とハバネロの刺激が、ホットソースのおいしさの秘訣です。



ワイルドフェネル



ワイルドタイム



ハラペーニョ（青唐辛子）



ハバネロ

内容量：200g

原材料名：青唐辛子、ハバネロ、有機りんご、ワイルドフェネル、有機玉葱、食塩、有機にんにく、ワイルドタイム、ワイルドグリーンアント、ワイルドドリゴペッパー／増粘剤（キサンタンガム）

