

SALSA - DE LA VIUDA PICANTE - 150 ML

DE LA VIUDA



País / Región / D.O

MEXico



Historia

Salsa de la viuda receta tradicional desde 1956, se encuentra elaborada a base de chile de árbol rojo, y especias diversas, un sabor y el aroma único que es la diferencia de cualquier otro.



Descripción de Producto

En la cocina mexicana los chiles son elemento principal e insustituible: su sabor, su aroma y su picor le dan personalidad y vigor.



Ingredientes

Agua, Ácido acético, Chile (rojo de árbol), Sal yodatada, Condimentos, Especias y goma xantana.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco. Conserve el ambiente. Deposite el envase vacío en la basura.

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO