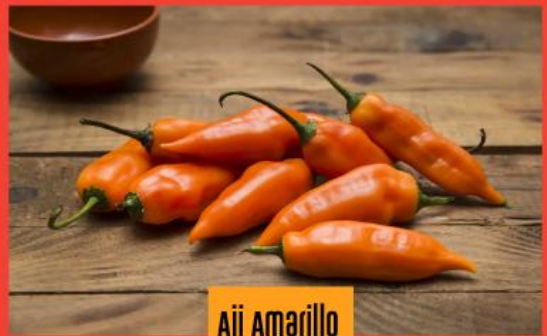




Aji rocoto

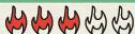


Aji amarillo



LES SAUCES

Aji amarillo



L'aji amarillo, trésor péruvien, est doux, fruité et modérément piquant, idéal pour des plats équilibrés.

Aji rocoto



Le piment rocoto, emblème andin, est puissant, fruité et juteux, avec des graines noires uniques.

INGRÉDIENTS

Découvrez nos deux sauces piquantes aux saveurs intenses !

Sauce Aji Amarillo : préparée avec du piment jaune péruvien, ail, pignons, tomate, sel, huile végétale, gingembre et une touche de cumin pour une chaleur équilibrée et parfumée.

Sauce Aji rocoto : à base de piment rocoto doux, relevé avec du jus de citron vert, ail, pignons, tomate, sel, huile végétale et des pignons rouges et verts, pour une explosion de saveurs intenses et fruitées.



« Enflammer vos plats aux saveurs du Pérou »

DUOS DE SAUCES PIQUANTES



2X80ML

L'histoire de Picchu Fuego

Picchu Fuego est une marque fondée en 2001, née d'une passion pour les saveurs authentiques du Pérou. Inspirée par la richesse des piments péruviens, elle se spécialise dans la création de sauces piquantes artisanales avec des ingrédients locaux. Chaque recette est élaborée avec soin pour capturer l'essence des saveurs péruviennes et offrir une expérience culinaire unique. Nos sauces, idéales pour relever vos plats, allient tradition et innovation pour séduire les amateurs de piquant.



partez à la découverte du Machu Picchu



grâce à notre nouvelle gamme aux saveurs des piments aji amarillo & aji rocoto

