

Doctor Salsas presenta la salsa Carolina Reaper, elaborada con uno de los chiles más picantes del mundo

La marca de productos picantes también lanza al mercado las salsas Habanero, Chipotle y Jalapeño

Doctor Salsas inicia la "Revolución del Picante" presentando 4 salsas exclusivas, con mucha personalidad y que cambiarán las reglas del picante en España: Carolina Reaper, Habanero, Chipotle y Jalapeño.

La salsa de Carolina Reaper, uno de los chiles más picantes del mundo, tiene un sabor explosivo para los verdaderos revolucionarios del picante. A pesar de ser extremadamente picante, si se usa en pequeñas dosis es perfecta para revolucionar platos asados, a la plancha o al horno.

La salsa de Habanero, de picante medio y sabor cítrico, es única para experimentar en la cocina y dar un toque intenso e irresistible a fajitas, cremas o platos tradicionales (guisos, marinados de carne o pescado, etc.).

La salsa de Chipotle, elaborada con Jalapeño maduro ahumado y de picante moderado, es ideal para cocinar. Una bomba de sabor irresistible que es perfecta como base de aliños, marinados y sofritos.

Y, por último, la salsa de Jalapeño, de picante suave y sabor fresco y sabroso, es la más aconsejada para los principiantes en el mundo del picante.

Estas salsas están elaboradas de forma natural, respetando el medio ambiente y de manera artesanal, sin gluten, sin derivados lácteos, sin colorantes y sin conservantes. Productos 100% naturales, de máxima calidad y que se adaptan a la cocina tradicional española, internacional o vegana.

Doctor Salsas es una marca que cultiva de forma natural sus propios chiles (Jalapeño, Carolina Reaper, Habanero, Monkey Face, Ají Mango, Numex Sweet, etc.) a los pies de Sierra Nevada, en la Alpujarra granadina, y cuenta con instalaciones en Ogíjares (Granada). Elabora y comercializa todo tipo de productos picantes (salsas, snacks, mermeladas, sazonadores, cervezas, etc.) disponibles en www.doctorsalsas.com, una tienda online donde descubrir y adquirir picante de verdad. Sus pilares son: gestión agrícola sostenible de los chiles, transparencia, comercio justo, Km 0, calidad e innovación.

Datos de contacto:

Doctor Salsas SL

858 12 23 37

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>