

## Hotmamas erweitern Saucensortiment

**Hot Mamas erweitert Sortiment um 2 weitere Saucen! Die neue Bier-BQ Sauce No.1 erfreut die Grill- und Biernation, während die neue Pfeffersauce No.4 gut zum Fondue, zum Raclette, zum Marinieren, zum Dippen oder einfach zum Genießen gedacht ist.**



Hot Mamas erweitert Sortiment um 2 weitere Saucen! Die neue Bier-BQ Sauce No. 1 erfreut die Grill- und Biernation, während die neue Pfeffersauce No. 4 gut zum Fondue, zum Raclette, zum Marinieren, zum Dippen oder einfach zum Genießen gedacht ist. Eins steht fest: Deutschland ist eine Biernation. Warum sollte das zu den bevorstehenden Grillevents anders sein? Also darf es zum herzhaften Kotelett, zum Schweinefilet, aber auch zur Bratwurst oder als Marinade die neue Premium Bier-BQ Sauce No.1 von Hot Mamas sein. Aus der schärfsten Saucenmanufaktur Deutschlands kommen auch sanfte Noten. „Unsere neuen Saucen sind nicht megascharf. Sie

sollen den Geschmack betonen", sagt der Chili-Experte Ralf Nowak, Geschäftsführer von Hot Mamas. Hot Mamas- Bier und Barbequesauce No1. Wenn Papa sich für Braten oder Steak entscheidet, dürfen auch die Kinder mitessen. Es gibt kein Restalkohol und die Sauce enthält wenig Zucker. Perfekt eignet sich die Bier-BQ Sauce No. 1 als Dipp oder für Kurzgebratenes. Kenner marinieren ge-schnetztes Fleisch vor dem Braten oder bestreichen das Bratenstück etwa fünf Minuten vor Ende des Bratvorgangs mit der Biersauce, sodass eine besonders herzhafter Kruste entsteht. Bierseligkeit mal ohne Reue. Wer es gerne etwas schärfer liebt, mischt einfach die Hot Mamas No. 14 Red Habanero dazu, dann prickelt es etwas mehr. Auf das ultimative Geschmackserlebnis setzt auch die neue Hot Mamas Pfeffersauce No.4 - die Chilisauce mit gestoßenen Pfefferkörnern. Das schmeckt und fühlt man - besonders lecker zu Geflügel und zu Gemüsegerichten. Bier-BQ-Sauce und Hot Mamas Pfeffersauce sind in 200ml Flaschen zum Preis von 3,49 – 4,49 € im LEH erhältlich.



## Hot Mamas - Saucen ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromastoffe

Wie für alle Produkte der schwäbischen Firma Danas (Hot Mamas) gilt auch für diese neuen Produkte die Maxime: keine Geschmacksverstärker, Streckmittel oder künstliche Aromen. Unter den eingetragenen Markenzeichen „Hot Mamas“ und „Painmaker“ sind die megascharfen Chilisaucen von Hot Mamas und Painmaker nicht nur den deutschen Gaumen bekannt. Einmalig feurig sind die exklusiven Chilisaucen, die der Pforzheimer Ralf Nowak und sein Stuttgarter Partner Klaus Lorenz seit 2007 mit großem Erfolg vertreiben. Als gelernte Köche legen sie besonderen Wert auf handwerklich sorgfältige Herstellung und Verarbeitung. Rund 200 Flaschen pro Woche wurden zu Beginn abgefüllt, etwa 100 Kilogramm roter und gelber Chili geputzt und weiterverarbeitet. In einer Woche wird heute knapp eine Tonne frischer Chilis aus der Karibik in der Manufaktur angeliefert, geprüft, in rund neun Varianten nach spezieller Rezeptur gekocht, von Hand abgefüllt und an die Kunden in Deutschland, in England, in der Schweiz, in Österreich, in Polen, in Belgien oder auch in Ungarn versendet.

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)