

רוטב TABASCO® חוגג 150 שנים של הוספת טעם למזון ולמשקאות ברחבי העולם

AVERY ISLAND, לואיזיאנה, ארה"ב, 9 בינואר 2018 /PRNewswire/ -- בשנת 1868 קטף Edmund McIlhenny את יבול פלפל טבסקו הראשון שלו, שממנו יצר רוטב פיקנטי שנועד להחיות את הטעמים במזון עבור בני משפחתו וחבריו. יצירת רוטב פשוט זה תשנה לתמיד, מבלי משים, את הדרך שבה העולם אוכל. היום, כעבור 150 שנה, אותם שלושת רכיבים שיצרו את רוטב TABASCO® שלו – פלפלי טבסקו, מלח וחומץ – עוברים יישון וביקבוק בידי משפחתו של Edmund באי Avery Island, כאשר התהליך כמעט שלא השתנה.

האומנות הזרה והרבגוניות של רוטב TABASCO® הפכו אותו לידיד של שפים, טבחים ביתיים, ברמנים ואוהבי מזון במשך מאה וחמישים שנה. לרגל יום השנה ה-150 שלה, חברת McIlhenny Company, יצרנית רוטב TABASCO®, תציין אבן דרך היסטורית זו בחגיגה שנתית המוקדשת לאנשים שהפכו את "הרוטב המפורסם שאותו עושה מר McIlhenny" למצרך יסוד על שולחנות, רכיב נחוץ במטבחים ורכיב חיוני במתכונים קלאסיים ועכשוויים בכל רחבי העולם.

רוטב TABASCO® הוא מותג עולמי ייחודי – לא רק בגלל היותו נפוץ, אלא גם הודות לרבגוניותו. הבקבוק המוכר, עם הפקק האדום והתווית בצורת יהלום, נמכר ביותר מ-185 מדינות וטריטוריות ומסומן בתוויות ב-22 שפות וניבים. רוטב פלפל זה, הניתן לזיהוי מידי, חש בבית במסעדות, בבתי אוכל קטנים ובמסעדות פאר, בדיוק כמו במזווה בבית, על השולחן במטבח ובתיקים של אוהבי מזון בכל רחבי העולם.

"המשפחה שלי וכל אחד מאיתנו בחברת McIlhenny Company מקבלים בענווה את האהבה שראינו לרוטב TABASCO®, שהביאה אותנו עד ליום השנה המדהים הזה", אמר Anthony A. Simmons, נשיא ומנכ"ל McIlhenny Company וכן הדור החמישי במשפחת McIlhenny. "אני לא יודע אם סבא של סבא שלי חלם כי הסטארט-אפ שהקים בחצר האחורית שלו יביא להמצאת קטגוריית מזון חדשה לגמרי. מאה וחמישים שנה לאחר מכן, אני משוכנע שהוא היה מרוצה מכך שהביא כל כך הרבה אוכל טעים לאנשים כה רבים במקומות כה רבים ברחבי העולם. זה מרגש לדמיין עד לאן יגיע רוטב TABASCO® ואיך ישתמשו בו ב-150 השנים הבאות".

חגיגת 150 שנה תתחיל בניו אורלינס עם מעורבות מוגבלת של *TABASCO: A Burlesque Opera*, הופעת בורלסק קומית משלהי המאה ה-19, אשר לא הועלתה בשלמותה מזה למעלה ממאה שנה. כרטיסים להופעה, בהפקת New Orleans Opera Association, זמינים לקהל הרחב בכתובת <http://neworleansopera.org/operas/> עבור הופעות המתוכננות לימים 25-28 בינואר 2018.

החגיגות ימשיכו ביום 28 בינואר 2018, כאשר רבים מן השפים והמוסדות הקולינריים הבולטים ביותר של ניו אורלינס ייקחו חלק בשבוע TABASCO® הראשון אי-פעם, בשותפות עם I Commission New Orleans Tricentennia, אשר יציין את יום השנה ה-300 של העיר של ניו אורלינס, שחל השנה. החגיגה הרשמית תכלול שותפויות של המותג TABASCO® עם שפים, תפריטים בלעדיים, מנות מיוחדות ועוד.

מניו אורלינס, מסיבת יום ההולדת תצא לדרך על מנת לחגוג את התפקיד שממלא רוטב TABASCO® במטבח העולמי. חברת McIlhenny Company תזמין אוהדים בניו יורק, לונדון, שנגחאי ועוד, להשתתף באירועים גדולים וקטנים, שם יוכלו לטעום מהדרכים המרגשות והבלתי צפויות שבהן השפים המובילים בעולם וטבחים יצירתיים משתמשים ברוטב הפלפל. באמצעות הקסם של וידאו ב-360°, משתתפי האירועים ברחבי העולם יועברו אל Avery Island, שם פורחים שדות של פלפל טבסקו היסטורי, מחית פלפלים מתיישנת בחביות עשויות עץ אלון, ומפעל רוטב TABASCO® עדיין מייצר כל בקבוק ובקבוק של הרוטב המפורסם ביותר בעולם.

לאלו שרוצים לחגוג בבית, הזמינה חברת TABASCO® חברים, שפים וברמנים מכל רחבי העולם, להגיש מנות ומשקאות קלאסיים שהפכו את הרוטב לאייקון, כמו גם מאכלים פופולריים ולעתים אף מפתיעים, שממשיכים ועושים את רוטב TABASCO® לחיוני גם היום. המתכונים יפורסמו במהלך השנה באתר TABASCO.com ובערוצי TABASCO® ברשת החברתית, יחד עם צילומים של התפקיד המרכזי והמפורסם אותו מילא רוטב פלפל זה בהיסטוריה של המזון ושל התרבות האמריקאית והעולמית.

למידע נוסף אודות יום השנה ה-150 של TABASCO®, בקרו באתר TABASCO.com או עקבו אחרי השיח ברשת החברתית באמצעות #TABASCO150.

אודות McIlhenny Company

חברת McIlhenny Company מייצרת את מוצרי המותג TABASCO® שנמכרים ביותר מ-185 מדינות וטריטוריות ברחבי העולם, ונושאים תוויות ב-22 שפות וניבים. החברה בת 150 שנה מייצרת מגוון רטבי פלפל, כולל:

[Spicy & SWEET](#), [Chipotle Sauce](#), [Green Jalapeño Sauce](#), [Brand Original Red Sauce TABASCO®](#)
המפורסמים [Sriracha Sauce](#) וכן [Buffalo Style Hot Sauce](#), [Garlic Pepper Sauce](#), [Habanero Sauce](#), [Sauce](#)
בכל רחבי העולם.

אנשי קשר:

Jennifer Mestayer, Hunter Public Relations (New York), TABASCOMedia@hunterpr.com, PH: +1
212-679-6600; Alex Conway, Hunter Public Relations (London), TABASCOMedia@hunterpr.com,
PH: +44 207-033-7795