

Sos TABASCO® już od 150 lat doprawia dania i drinki na całym świecie

AVERY ISLAND, Luizjana, 9 stycznia 2018 r. /PRNewswire/ -- W 1868 roku Edmund McIlhenny zebrał pierwszy plon papryczek tabasco. To właśnie z nich przyrządził pikantny sos nadający smaku potrawom serwowanym rodzinie i znajomym. Stworzenie tego prostego sosu niepostrzeżenie przyczyniło się do zmiany zwyczajów kulinarnych na zawsze. Dziś, w 150 rocznicę tego wydarzenia, te same składniki, które znalazły się w pierwszym sosie TABASCO® – papryczki tabasco, sól i ocet – starzone są i butelkowane praktycznie w ten sam sposób przez potomków Edmunda na wyspie Avery Island.

Mistrzostwo przygotowania i wszechstronność zastosowania sosu TABASCO® przyczyniły się do jego popularności wśród szefów kuchni, domowych kucharzy, barmanów i miłośników kulinariów już od ponad półtora wieku. Z okazji 150 rocznicy powstania firma McIlhenny Company, producent sosu TABASCO®, rozpocznie całoroczne obchody tak ważnego wydarzenia w historii firmy w celu upamiętnienia tych, którzy rozpowszechnili „ten dobry sos, który robi pan McIlhenny” na stołach czy w kuchniach i uczynili z niego niezbędnym składnikiem w tradycyjnych i nowoczesnych przepisach na całym świecie.

Sos TABASCO® jest tak unikalną, międzynarodową marką nie tylko ze względu na jej wszechobecność, ale także wszechstronność zastosowania. Kultowe butelki z czerwonymi nakrętkami i etykietami w kształcie rombu sprzedawane są w ponad 185 krajach i terytoriach, a napisy na etykietach przetłumaczone zostały na 22 języki i dialekty. Rozpoznawalny sos paprykowy można znaleźć tak w popularnych knajpach, małych barach czy w wykwintnych restauracjach, jak i w domowych spiżarniach, na kuchennych blatach i pod ręką smakoszy na całym świecie.

– Cała nasza rodzina i wszyscy pracownicy McIlhenny Company są niezmiernie wdzięczni za niegasnący entuzjazm w stosunku do sosu TABASCO®, który umożliwił nam świętowanie tej wspaniałej rocznicy – skomentował Anthony A. Simmons, prezes i główny dyrektor wykonawczy firmy McIlhenny Company z piątego pokolenia rodziny McIlhenny. – Nie wiem, czy mój pra-pra-pradziadek kiedykolwiek wyobrażał sobie, że przepis prosto z jego ogródka przyczyni się do powstania zupełnie nowej kategorii produktów spożywczych. Sto pięćdziesiąt lat później na pewno cieszyłby się z tego, że dzięki niemu tak wiele osób z całego świata może próbować dobrych smaków. Nie możemy doczekać się przyszłości sosu TABASCO® i już zastanawiamy się, jakie znajdzie zastosowania w kolejnych 150 latach – dodał prezes.

Obchody 150-lecia powstania sosu rozpoczną się w Nowym Orleanie wraz z limitowanym pokazem komediowej burleski „TABASCO: A Burlesque Opera”. Przedstawienie opisuje dzieje z końca XIX wieku i nie było wystawiane w całości od ponad stu lat. Bilety na pokaz zrealizowany przez stowarzyszenie New Orleans Opera Association dostępne są publiczności pod adresem <http://neworleansopera.org/operas> na przedstawienia w dniach od 25 do 28 stycznia 2018 r.

Obchody będą odbywać się także 28 stycznia 2018 r. Wielu najlepszych szefów kuchni i ośrodków kulinarnych z Nowego Orleanu weźmie udział w pierwszym Tygodniu TABASCO® zorganizowanym przy współpracy z komisją New Orleans Tricentennial Commission, której zadaniem jest uświetnienie trzy setnej rocznicy założenia miasta Nowy Orlean przypadającej na ten rok. Oficjalne święto obejmie współpracę marki TABASCO® z szefami kuchni, przygotowanie specjalnych menu, wyjątkowych dań i nie tylko.

Z Nowego Orleanu obchody ruszą dalej w celu upamiętnienia roli sosu TABASCO® w kuchni na całym świecie. Firma McIlhenny Company zaprosi wielbicieli z Nowego Jorku, Londynu, Szanghaju i nie tylko na różnego rodzaju wydarzenia, w ramach których możliwa będzie degustacja nieoczekiwanych i nowatorskich pomysłów najlepszych szefów kuchni i kreatywnych kucharzy na zastosowanie paprykowego sosu. Poprzez wyjątkowe wideo 360° fani sosu z całego świata zostaną przetransportowani prosto na wyspę Avery Island, na której ciągle rozciągają się pola papryczek tabasco, zgniatanych i starzonych w dębowych beczkach. To właśnie tutaj fabryka sosu TABASCO® nadal produkuje każdą butelkę znanej na całym świecie przyprawę.

Natomiast dla tych, którzy będą świętować w domu marka TABASCO® przygotowała inne niespodzianki. Firma zaprosiła zaprzyjaźnionych szefów kuchni i barmanów z różnych zakątków świata do przedstawienia klasycznych dań i drinków, dzięki którym sos zyskał status kultowego oraz popularnych, czasem zaskakujących posiłków, które sprawiają, że bez sosu TABASCO® trudno jest się obyć także dziś. Przepisy będą publikowane w ciągu roku na stronie TABASCO.com oraz na profilach społecznościowych marki TABASCO®, a towarzyszyć im będą opisy roli, którą sos paprykowy odegrał w historii kulinariów, Ameryki i globalnej kultury.

Aby dowiedzieć się więcej na temat 150 rocznicy sosu TABASCO®, zapraszamy do odwiedzin na stronie TABASCO.COM lub obserwowania mediów społecznościowych pod znacznikiem #TABASCO150.

O McIlhenny Company

Firma McIlhenny Company produkuje produkty marki TABASCO®, które sprzedawane są w ponad 185 krajach i terytoriach na świecie, a napisy na etykietach przetłumaczone zostały na 22 języki i dialekty. Firma ze 150-letnią tradycją produkuje sosy paprykowe, w tym znane na całym świecie sosy [TABASCO® Brand Original Red Sauce](#), [Green Jalapeño Sauce](#), [Chipotle Sauce](#), [SWEET & Spicy Sauce](#), [Habanero Sauce](#), [Garlic Pepper Sauce](#), [Buffalo Style Hot Sauce](#) i [Sriracha Sauce](#).

KONTAKT: Jennifer Mestayer, Hunter Public Relations (Nowy Jork), TABASCOMedia@hunterpr.com, tel.: +1 212-679-6600; Alex Conway, Hunter Public Relations (Londyn), TABASCOMedia@hunterpr.com, tel.: +44 207-033-7795