

## **Molho TABASCO® comemora 150 anos tornando pratos e bebidas mais saborosos em todo o mundo**

AVERY ISLAND, Louisiana, 9 de janeiro de 2018 /PRNewswire/ -- Em 1868, Edmund McIlhenny fez sua primeira colheita de pimenta tabasco com a qual criou um molho picante que realça o sabor dos alimentos das refeições da família e amigos. A criação desse molho simples mudaria para sempre a maneira de comer no mundo inteiro. Hoje, 150 anos mais tarde, os mesmos três ingredientes que criaram o molho TABASCO® original – pimenta tabasco, sal e vinagre – são envelhecidos e engarrafados pela família de Edmund em Avery Island, através do processo virtualmente inalterado.

Por um século e meio o processo artesanal cuidadoso e a versatilidade do molho TABASCO® o torna um importante aliado de chefs, daqueles que cozinham em casa, de bartenders e amantes da comida. Na data de seu aniversário de 150 anos, a empresa McIlhenny, a fabricante do molho TABASCO®, comemorará esse marco histórico com uma celebração durante um ano dedicada às pessoas que tornaram "aquele molho famoso feito pelo senhor McIlhenny" um elemento constante nas mesas, indispensável nas cozinhas e um ingrediente essencial nas receitas clássicas e contemporâneas no mundo inteiro.

O molho TABASCO® é uma marca global exclusiva não apenas por sua onipresença, mas também por sua versatilidade. A icônica garrafa vermelha com o rótulo em forma de diamante é vendida em mais de 185 países e territórios e rotulada em 22 idiomas e dialetos. O molho de pimenta instantaneamente reconhecido é encontrado em lanchonetes, em pequenos restaurantes e também em restaurantes finos, assim como nos armários e mesas da cozinha das casas, e nas bolsas dos amantes da culinária em todo o mundo.

"Minha família e todos nós da empresa McIlhenny agradecemos pela preferência pelo molho TABASCO® que nos levou até este aniversário inacreditável", disse Anthony A. Simmons, presidente e CEO da empresa McIlhenny e membro da quinta geração da família McIlhenny. "Não sei se meu tataravô imaginava que a start-up criada no quintal chegaria a uma categoria totalmente nova de alimentos. Cento e cinquenta anos depois, tenho certeza de que ele estaria feliz por ter proporcionado pratos tão mais saborosos a tantas pessoas em tantos lugares ao redor do mundo. É emocionante imaginar até onde o molho TABASCO® chegará e como será usado nos próximos 150 anos."

A comemoração dos 150 anos será iniciada em Nova Orleans com uma limitada apresentação de *TABASCO: A Burlesque Opera*, um burlesco cômico do final do século 19 que não é apresentado em sua totalidade há mais de um século. Ingressos para o espetáculo, produzido pela Associação de Ópera de Nova Orleans, estão à disposição do público em geral em <http://neworleansopera.org/operas> com apresentações realizadas de 25 a 28 de janeiro de 2018.

As festividades continuarão em 28 de janeiro de 2018, quando muitas das instituições de culinária e os chefs mais famosos de Nova Orleans farão parte da primeiríssima Semana TABASCO® em parceria com a Comissão Tricentenária de Nova Orleans, que comemorará neste ano o aniversário de 300 anos da cidade de Nova Orleans. A festa original incluirá a parceria com chefs da marca TABASCO®, cardápios exclusivos, pratos especiais e muito mais.

De Nova Orleans, a festa de aniversário sai pelo mundo para comemorar o papel do molho TABASCO® na culinária global. A empresa McIlhenny convidará fãs em Nova York, Londres, Xangai e de outros locais para pequenos e grandes eventos, onde poderão provar pratos originais e deliciosos nos quais o molho de pimenta é utilizado por chefs mundialmente famosos e cozinheiros criativos. Através da magia de um vídeo de 360°, os participantes do evento em todo o mundo serão transportados para Avery Island, onde as plantações de sementes de gerações de pimenta tabasco crescem, pimentas amassadas envelhecem em barris de carvalho e para a fábrica de molho TABASCO® onde ainda é produzida cada garrafa do molho mais famoso do mundo.

Para aqueles que quiserem comemorar em casa, a marca TABASCO® convidou chefs e bartenders de todo o mundo para destacar drinques e pratos clássicos que tornaram o molho um ícone, e também pratos populares e às vezes surpreendentes que continuam a tornar o molho TABASCO® indispensável até hoje. Receitas serão publicadas durante todo o ano em TABASCO.com e nos canais sociais da marca TABASCO® juntamente com observações e fotos descrevendo o rico papel que o molho de pimenta desempenha na história da cultura da culinária americana e global.

Para mais informações sobre o aniversário de 150 anos do Molho TABASCO®, acesse TABASCO.com ou siga a conversa na mídia social com #TABASCO150.

### **Sobre a empresa McIlhenny**

A empresa McIlhenny produz os produtos da marca TABASCO® que são vendidos em mais de 185 países e territórios ao redor do mundo e rotulados em 22 línguas e dialetos. A empresa de 150 anos fabrica uma linha de molhos de pimenta, incluindo o mundialmente famoso [TABASCO® Brand Original Red Sauce](#), [Green Jalapeño Sauce](#), [Chipotle Sauce](#), [SWEET & Spicy Sauce](#), [Habanero Sauce](#), [Garlic Pepper Sauce](#), [Buffalo Style Hot Sauce](#) e [Sriracha Sauce](#).

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