



LAS SALSAS MÁS
PICANTES
DE EUROPA





Salsas y Especies Sierra Nevada es más que una empresa. Es un sueño y una gran aventura. Sus raíces están en la costa central de California, donde comencé a hacer salsas picantes en 1993. Realmente disfruto de mi trabajo, cada día es una aventura.

Dos de mis aficiones de toda la vida, el surf y las artes marciales me han demostrado que con dedicación y trabajo duro e inteligencia podría lograr cualquier cosa. Aplicar lo que he aprendido ha sido una gran parte del éxito de esta empresa.

Somos líderes en España de todo lo picante. Siempre 100% natural, sin gluten, vegano, y hecho a mano. Tenemos nuestra propia finca donde cultivamos nuestros pimientos absolutamente sin ningún pesticida, y usamos a proveedores locales selectos para nuestra materia prima. “Desde la finca a la botella”.

Cuando llegué a España en 2012 por motivos familiares, ya sabía qué iba a hacer después de dedicar 25 años de mi vida en el mundo del picante. Al llegar a España vi que no había cultura de comida picante, pero sabía que llegaría.

Por fin, en el último año hemos notado una gran diferencia en la gastronomía Española, ya que, ahora la cultura del picante está entrando a España. Con mi equipo, Miguel y Paco, disfrutamos mucho al traer nuevos sabores a este país tan magnífico.

SALSAS PICANTES

INFIERNO

Esta salsa es una de las mejores salsas súper picantes que hemos hecho. Usando Carolina Reapers, Trinidad Moruga Scorpions y Bhutjolokia (fantasma). Pica como los demonios. Todos asados con leña de roble, cebolla, ajo asado, mango, papaya ecológico, zumo de limón y vinagre de manzana con un toque de sal virgen ecológica. Primero notarás el dulzor del mango y papaya, a continuación los tonos cítricos asados de los chilis y... tu garganta explotará en llamas. Alrededor de 1.3 millones en la escala scoville. Es súper picante. La más picante hecha en España y en el mundo sin extracto. ¿Te atreves?



Contenido: 125ml.

Ingredientes: Carolina Reaper, mango ecológico, papaya ecológica, cebolla, Trinidad Moruga Scorpion, Bhutjolokia, ajo, vinagre de manzana, zumo de limón, y sal virgen ecológica.

AL SUR DEL INFIERNO

De una receta secreta con orígenes en California (esta salsa es la bomba!) no deja de ser muy sabrosa. Hecha con mucho habanero fresco tipo Red Savina, habanero seco en polvo y un toque de extracto de capsaicina de India, mucho ajo, cebolla, zanahoria, y zumo de limón fresco. Es posiblemente la más picante en toda Europa. Puede ser demasiado picante.

NOTA: MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE NIÑOS, MASCOTAS, Y PERSONAS DELICADAS!



Contenido: 125 ml. Botellas de 1 litro. La botella es de estilo Dórica.

Ingredientes: Zanahoria, habanero fresco, cebolla, ajo, vinagre de sidra de manzana, habanero seco, jugo de limón, sal marina orgánica, extracto de pimienta pura (oleoresina de capsaicina 2.000.000 SHU).

Aliñar tus alitas con Texas Chili Powder con Habanero, cocinar a tu gusto y añadir la salsa. Tu metabolismo irá como un turbo con todo el calor que desprenderás.

SALSA DE HABANERO

Una salsa bastante picante, típico de las islas Caribe. Hecha con habanero naranja, zanahoria, cebolla, vinagre de sidra, zumo de limón y ajo. Todo natural y hecho a mano. Esta salsa es adictiva. Picante pero con mucho sabor a ajo, cebolla, y cítrico. Todo natural y sin Gluten.



Contenido: 125 ml. Botellas de 1 litro. La botella es de estilo Dórica.

Ingredientes: Zanahoria, habanero fresco, cebolla, ajo, vinagre de manzana, jugo de limón, sal marina orgánica.

Mezclar con mantequilla derretida y ponerlo en tus palomitas. Añádale kétchup para una fiesta en tu boca. Perfecta para hamburguesas, pastas, pizza y todas las comidas donde busques una explosión de fuego y sabor.

MOSTAZA CON HABANERO

Una salsa agridulce bastante picante. Esta receta tiene sus orígenes en Trinidad, donde lo usan para todo. Dr. Salsa hizo esta receta originalmente para un restaurante especializado en perritos calientes en Pismo Beach, California. Mostaza, habanero, miel, vinagre de vino blanco, y un toque de azúcar integral. Comienza con el picante del habanero, continúa con el dulce de la miel y termina con el toque de la mostaza. Todo natural, sin gluten y hecho a mano.



Contenido: 125 ml. Botella de 1 litro. La botella es de estilo Dórica.

Ingredientes: Mostaza, Habanero fresco, Vinagre de vino dulce, Miel de Sierra Nevada, Azúcar integral.

Perfecto para salchichas alemanas, lomo horneado y jamón asado.

VENENO DEL BUENO

Esta salsa es la más pura que fabricamos, la salsa que lleva el sabor puro de habanero. Nuestra interpretación de la famosa salsa de Tabasco. El sabor es muy fuerte, de habanero con tonos cítricos. La favorita del Dr. Salsa. Es una base perfecta para crear tu propia salsa añadiendo verduras, frutas, especias, o lo cualquier ingrediente que puedes imaginar. Esta salsa es la base de nuestra familia de venenos, con Mango o Chirimoya.



Contenido: 125 ml. Botella de 1 litro. La botella es de estilo Dórico.

Ingredientes: Habanero (350,000 SHU) de cultura ecológica, vinagre de manzana de Jaén, zumo de limón de Sierra Nevada y sal marina ecológica de Isla Cristina. 100% Natural, sin gluten, vegano.

Con un poco de helado de vainilla es espectacular.

VENENO DEL BUENO CON MANGO

Esta salsa usa la base de Veneno del Bueno con un montón de Mango ecológico de Motril añadido. El mango tiene un sabor tan rico en combinación con los tonos cítricos del habanero que lo que tenemos es una súper salsa. Tropical, picante, con matices profundos, de nivel medio alto picante con un golpe de dulce. Adictiva.



Contenido: 125 ml. Botella de 1 litro. La botella es de estilo Dórico.

Ingredientes: Habanero (350,000 SHU) de cultura ecológica, mango ecológico, vinagre de manzana de Jaén, zumo de limón de Sierra Nevada y sal marina ecológica de Isla Cristina. 100% Natural, sin gluten, vegano.

VENENO DEL BUENO CON CHIRIMOYA

Esta salsa usa la base de Veneno del Bueno, con un montón de Chirimoya ecológica de Almuñécar añadido. Esta fruta es muy alta en propiedades saludables para nuestro cuerpo, y además el sabor y textura crea una salsa de nivel medio alto picante con un toque dulce. Súper rica.



Contenido: 125 ml. Botella de 1 litro. La botella es de estilo Dórico.

Ingredientes: Habanero (350,000 SHU) de cultura ecológica, mango ecológico, vinagre de manzana de Jaén, zumo de limón de Sierra Nevada y sal marina ecológica de Isla Cristina. 100% Natural, sin gluten, vegano.

SALSA DE CHIPOTLE

Esta salsa es una versión de una receta muy Antigua de Méjico. Un viernes por la noche, en una fiesta de mi universidad decidimos ir a Méjico. Desde la costa central de California. En 8 horas estuvimos en Baja California. Después de dormir un par de horas en la playa, fuimos a comer a un restaurante en la playa. Creyendo que el picante nos quitaba nuestras resacas, empezamos con las salsas. Esta salsa fue la mejor que he tenido en mi vida. Me fui de ese restaurante sin resaca, y con la receta de esa salsa de Chipotle. Y aquí está. Es una bomba de sabor, con un picante suave. Para cocinar nuestra mejor salsa. Esta salsa tienes que probarla.



Contenido: 125 ml. Botellas de 1 litro. La botella es de estilo Dórica.

Ingredientes: Chipotle, vinagre de manzana, agua de la sierra nevada, ajo, cebolla, cilantro, comino, orégano, pimiento negro, y sal virgen ecológica.

Un par de gotas con mayonesa o queso fresco es increíble.

SALSA DE CHIPOTLE CON PIÑA

Una salsa más suave de sabor dulce y ahumado. La salsa de Chipotle-Piña es una salsa suave del nivel de picante pero muy alta en sabor. Combinando el sabroso chipotle con piña es una maravilla. Muchos clientes pasan de las botellas pequeñas y compran litros para su casas. La piña en esta salsa ayuda a carnes ponerse más tierna. Con un montón de usos, es nuestra salsa más versátil y la favorita de nuestros hijos.



*Contenido: 125 ml, botellas de 1 litro, la botella es de estilo Dórica.
Ingredientes: Piña natural, cebolla, chipotle (3500 SHU), ajo, azúcar integral (muy poco), y zumo de limón. 100% natural, sin gluten, vegano.*

SALSA DE JALAPEÑO

Esta salsa es otra más suave, usando jalapeños de nuestra finca. Tiene un sabor fresca, casi crujiente de las verduras. El nivel de picante nosotros consideramos bajo, pero como Dr. Salsa dice, unos aguantamos más de otros... La salsa perfecta para fajitas, tacos, y todo Tex Mex. Muy aptos para principiantes en el mundo de picante, perfecto para iniciar te con nuestros productos. Con cebolla, ajo, vinagre de manzana, zumo de limón, y sal virgen ecológica está lleno de sabor sin picar demasiado. Tiene un sabor muy rico, dulce, y fresco. Perfecto para principiantes al mundo de picante.



*Contenido: 125 ml, botellas de 1 litro, la botella es de estilo Dórica.
Ingredientes: Jalapeños(3500 SHU), cebolla, ajo, vinagre de manzana, zumo de limón, sal orgánica. 100% natural, sin gluten, vegan.*

MALDITAS GOTAS

Puro Infierno. 2,000,000 unidades en la escala Scoville por gota.

Si mojas un palillo de dientes en esto y lo pones en tu boca, lo vas a notar para horas. El Dr. Salsa tuvo que viajar a la India para conseguir este extracto de oleoresina de capsaicina. Nos ha puesto en la lista de posibles terroristas. Nos ha quemado, picado, y hecho sufrir bastante fabricando con esta locura. Ten cuidado, es muy PELIGROSO.

NOTA: mantener muy lejos de niños, mascotas y gente sensible al picante. Por favor, no lo uses como broma que puede hacer daño.



Ingredientes: oleoresina de bhut jolokia(fantasma) Todo natural, sin gluten y vegano.

CAOS

Una salsa de locura, demasiado picante... Caótica. Caos es: Brutal. Una salsa hecha con nuestros chilis más poderosos, los Carolina Reapers. Añadimos un poco de zumo de limón, vinagre de manzana y sal ecológica. Entonces añadimos mucho extracto de Capsaicina de 2,000,000 SHU. ¿Qué pasa cuando pruebas algo tan picante? Una salsa tan fuerte como Caos es poner tu boca en un estado de caos, pánico puro.

NOTA: POR FAVOR, TENER CUIDADO CON ESTA SALSA. NO ES UNA BROMA DAR LO A ALGUIEN QUE NO ES UN VERDADERO FREAKY DEL PICANTE. USAR EL PALILLO, CON MODERACIÓN!



Ingredientes: Carolina Reaper, Zumo de Limón, Vinagre de manzana, extracto de capsaicina 2,000,000 SHU, sal virgen ecológica

MEAN GREEN

Salsa hecha con Carolina Reaper, Moruga Scorpion y Bhut Jolokia, con un toque de vinagre de manzana, zumo de limón y sal marina. Pica... y ¡mucho!. El sabor cítrico de estos chilis es muy dominante, es una salsa muy fresca.



Ingredientes: oleoresina de bhut jolokia(fantasma) Todo natural, sin gluten y vegano.

SRIRACHA

La salsa Sriracha viene de el Sureste de Asia. La historia de esta salsa tiene raíces en un pueblo en Tailandia llamado Si Racha. Hay un poco de confusión, unos dicen que viene de Vietnam y otros que juran que viene de Si Racha. Pero, una cosa es segura, es una salsa muy popular y muy rica. Típicamente hecha con chili fermentado, chili dulce, vinagre, azúcar, ajo y sal. La receta original lleva mucho azúcar blanco refinado. Nuestra filosofía siempre ha sido la de fabricar alimentos saludables y naturales. Por esta razón hemos usado néctar de Agave ecológico en vez de azúcar. Combinado con los chilis que llevan 13 meses de fermentación, mucho ajo, jengibre, vinagre de manzana y un mínimo de sal marina ecológica, hemos hecho una versión de esta salsa clásica saludable. Y en nuestra humilde opinión, creemos que ha salido muy, muy rica.



Contenido: 250ml.

MERMELADAS, FRUTOS SECOS y ACETES

MERMELADA MORUGA SCORPION CON MANGO

La combinación del poderoso Trinidad Moruga Scorpion, uno de los pimientos más picantes en el mundo (1,200.000 SHU), con pimiento dulce y mango ecológico es una estrella gastronómica. El sabor cítrico del Scorpion junto con el dulzor del mango y el pimiento forman una unión simplemente increíble. Los Scorpions proceden de nuestra finca y el Mango de la Costa Tropical de Granada, ambos totalmente ecológicos. El nivel de picante es medio alto, pero el mango le da un sabor tan tropical y dulce que olvidas que tu boca está ardiendo.



Ingredientes: azúcar, chili dulce, mango ecológico, vinagre de manzana, chili Scorpion (1,200,000 SHU), pectina.

Utilizar con quesos selectos, platos asiáticos, stirfry o añadirla a tu salsa favorita. Para hacer un viaje gastronómico, añade una o dos cucharadas a tu caldo favorito. Crea una salsa deliciosa para pollo, cerdo o pescado.

CACAHUETES DEL INFIERNO

Bombas de picante. Súper picante, pero con ese toque de cítrico del fantasma, combinado con sabores ahumados de chipotle y un toque salado. Primero usamos cacahuets del mejor calibre. Después de freírlos en 100% aceite de oliva, aplicamos Bhut Jolokia (fantasma), chipotle seco y sal marina virgen. Muy sabrosos.



Ingredientes: cacahuets, bhut jolokiaseco (1,000,000 SHU), chipotle (3500 SHU), sal marina ecológica, aceite de oliva.

CACAHUETES DE CHIPOTLE

Estos cacahuets son los mejores disponibles. Fritos en aceite de oliva español. Chipotle seco y sal ecológica. Finalmente se envasan.

¡Son increíbles! Un picor ligero, un toque de sal, dulzor y sabor ahumado del chipotle hace algo increíble en tu boca.

¡TIENES QUE PROBARLOS!



Contenido: Bolsa de 180 gramos y venta a peso.

Ingredientes: cacahuets, chipotle seco (3500 SHU), sal marina ecológica y aceite de oliva.

En una ensalada, un stirfry, mezclado con otros frutos secos, o directamente de la bolsa.

ACEITE CON FANTASMA

Este aceite ecológico es de variedad picual. Desde las Alpujarras, solo de la primera extracción mecánica ya tiene un sabor picante con aroma de pimienta negra. Con nuestro proceso de infusión, añadimos bhut jolokia (chili fantasma) seco entero y molido. El resultado es genial, una explosión de sabores cítricos y picantes en tu boca.

Con el tiempo se pone más picante y cuando ya está vacío, puedes volver a llenarlo de nuevo con un aceite de calidad hasta 4 o 5 veces más.



*Ingredientes: aceite de oliva extra virgen, bhut jolokia (1,000,000 SHU).
Todo natural, sin gluten, vegano.*

Excelente para ensaladas, huevos fritos, tomates aliñados...

ALIÑOS y SAL

PREPARADO FAJITA CON HABANERO

Después de bastantes tragos de tequila, hemos conseguido la receta auténtica de mi vecina María de California. María es la dueña de "Mi Casita", un restaurante mexicano en el centro de California súper popular. Una leyenda de la comida Mexicana. Es la manera más fácil de hacer Fajitas auténticas. Con un poco de Habanero esta mezcla da Fajitas bien picantes, con el sabor cítrico del Habanero y el fuego que trae a tu boca.



Ingredientes: pimentón ahumado, pimentón, comino, ajo, cebolla, chipotle, harina de maíz, sal. Todo natural, sin gluten y vegano.

PREPARADO FAJITA

La misma receta de la bisabuela de mi vecina María, una mexicana viviendo en California. Añadir a pollo, carne, o pescado unos 25 gramos por kg, y cocinar con cebolla y pimientos dulces cortados en tiras. Aliñando un filete de pollo o un lomo es otra manera de aprovechar este preparado centenario.



Ingredientes: pimentón ahumado, pimentón, comino, ajo, cebolla, chipotle, harina de maíz, sal. Todo natural, sin gluten y vegano.

TEXAS CHILLI RUB

Este preparado de especias es un sabor puro al estilo Tex Mex, de "BoneDaddies BBQ" en Austin, Texas. Es un sabor súper popular en los Estados Unidos para comida estilo Tex Mex. Para carne, barbacoa, y cualquier comida de estilo Mexicano, Tejano, o de sabor a barbacoa estilo Americano. También disponible con habanero para un golpe extra de picante. También añadir a tus carnes y pescados antes de cocinar para el sabor de Tex Mex verdadero.



*Ingredientes: comino, pimentón, orégano, cayena, pimentón ahumado, ajo y chipotle.
Sin gluten, sin sal, sin azúcar, vegano y todo natural.*

Para preparar en chili con carne usar 20-30 gramos por olla grande. Añadir la mitad a tu chili mezclado con la carne, y la otra mitad con las alubias en los últimos 15 minutos de concusión.

TEXAS CHILLI RUB CON HABANERO

Esta versión lleva el golpe añadido de habanero. Del famoso "BoneDaddies BBQ" en Austin, Texas. Hecho con Chipotle de México, y Habanero de España, este es el perfecto aliño para toda barbacoa. ¡Este aliño es la base de toda barbacoa!.



Ingredientes: comino, pimentón, orégano, cayena, pimentón ahumado, ajo, chipotle (3500 SHU) y habanero (350,000 SHU). Sin gluten, sin sal, sin azúcar, vegano, y todo natural.

Usa un poco en vez de sal en todo lo que comas.

TEX MEX

Una versión un poco diferente de nuestro Texas Chili Rub, con un poco más de eso y menos de esto. Súper versátil, saludable, y perfecto para dar un sabor sur de la frontera a todos tus platos. Esta mezcla autentica trae a México a tu casa. Espolvorear encima de todas las carnes, pescados, patatas fritas, y maíz en mazorca. Fantástico para tacos, con guacamole, y cualquier plato Mexicano.



Ingredientes: comino, pimentón, orégano, cayena, pimentón ahumado, chipotle (3500 SHU) y ajo. Sin gluten, sin sal, sin azúcar, vegano, y todo natural.

BARBACOA

Nuestra mezcla única de hierbas y especias dan un gran sabor para aliñar carnes, pescados, tofu, y verduras en la barbacoa o plancha. Increíble para costillas, pollo, y pescado entero en la barbacoa. Este aliño es puro Californiano, ecléctico, sabroso, saludable, y seguro que va ser algo que después de probar lo nunca te va faltar en tu cajón de especias.



*Ingredientes: orégano, tomillo, ajo, comino, pimentón, jengibre, pimienta y nuez moscada.
Sin gluten, sin sal, sin azúcar, vegano, y todo natural. No pica.*

ASIÁTICA

Una mezcla especial de especias Asiáticas recién molidas para dar sabor a todos tus platos de carne, pescado, y verduras, para darles un toque especial. Nuestra interpretación de Curry, pero con un toque Californiano. Curries, stir fry, pasta, este aliño es súper versátil y saludable.

Ingredientes: pimienta blanca, mostaza, cardamomo, cúrcuma, canela, clavo, cilantro, anís, y matiz. Sin gluten, sin sal, sin azúcar, vegano, y todo natural. No pica.



FLOR DE SAL AHUMADA

Flor de sal de Isla Cristina con aroma de humo, este aliño da a todo tus platos el sabor de la barbacoa. Con este aliño es muy fácil sacar el sabor de una barbacoa cuando no tienes tiempo o espacio para disfrutar de ese sabor de una carne hecho a las brazas. Excelente para todas tus carnes, pescados, y sopas.

Ingredientes: sal virgen ecológica de Isla Cristina, aroma de humo. Todo natural, sin gluten y vegano. No pica.



CAJUN BLACKENING RUB

Este aliño es fenomenal. La base de muchos platos de New Orleans, ahí se utiliza en vez de sal. Este condimento toma el nombre del tipo de cocina tradicional Cajun o Creole. Los Cajun son los descendientes de los franco-canadienses que se asentaron en el Sur de Luisiana durante el siglo XVIII. La receta original de Chef Bob Winick del mundialmente famoso "Bon Temps Creole Cafe" en San Luis Obispo, California.

Ingredientes: pimentón, pimienta negra, pimienta blanco, ajo, cebolla, sal, cayena, albahaca, tomillo y orégano. Todo natural, sin gluten, y vegano.



SAL DE HABANERO

Esta sal virgen de Isla Cristina está mezclada con habanero seco. Se puede Usar como una sal normal teniendo en cuenta su sabor cítrico y un golpe fuerte de picante. Ideal para preparar carne y pescado entre infinidad de usos, añadir justo antes de la plancha o barbacoa para un sabor cítrico y un punto de habanero muy notable. También se puede servir en mesa para que cada persona pueda condimentar al gusto.

Ingredientes: habanero seco (350,000 SHU), sal virgen ecológica de Isla Cristina.



SAL DE CHIPOTLE

El chipotle es un jalapeño maduro con un lento proceso de ahumado usando solo madera del Pecano, importado de México. El chipotle tiene un sabor increíble, dulce, ahumado, y un poco picante. Es el chili más usado en Norte América por razón! No hay bastante sitio aquí para definir este sabor y los miles de usos que tiene. Tienes que probar lo. Usar en todo, especialmente carne, pollo, y pescado a la plancha o barbacoa. Prueba lo con tomates aliñados en aceite y vinagre en vez de usar sal y pimienta. También se puede servir en la mesa para que cada persona pueda condimentar a su gusto.

Ingredientes: sal virgen ecológica de Isla Cristina, chipotle(3500 SHU).





C/ Salamanca, 54 B · 18151 Ogíjares. Granada.
info@salsasierranevada.com