



< retour

*Epicerie*

# Tabasco



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Autres condiments

Le Tabasco est une sauce piquante, à la marque déposée, dont les ingrédients principaux sont du piment rouge très mûr fermenté dans un tonneau, du vinaigre et du sel. De nombreuses variantes de la recette originales existent, notamment avec du piment vert.

Le Tabasco est un condiment très fort à employer avec précaution.

# VARIÉTÉS

Le piment tabasco (*Capsicum frutescens*) est une variété de piment qui a donné son nom à une sauce très piquante. D'origine américaine, cette sauce porte le nom d'un État mexicain. Elle fut inventée et brevetée en Louisiane en 1870 par Edmund McIlhenny. Les piments rouges tabasco sont écrasés, puis placés dans des tonneaux de chêne où ils macèrent trois ans avec du sel. La couleur et l'odeur des piments sont évaluées puis ils séjournent ensuite dans du vinaigre distillé jusqu'à quatre semaines, et sont ensuite filtrés et embouteillés.

## COMMENT CHOISIR ?

Le Tabasco est vendu dans de petites bouteilles, dans les épiceries et les grandes surfaces.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le Tabasco se conserve dans une bouteille en verre à l'abri de l'humidité.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
12 kcal	1,29 g	0,80 g	0,76 g	12,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	fibres
12,00 mg	633,00 mg	0,11 g	23,00 mg	0,60 g
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin B1
0,08 mg	0,16 mg	1,16 mg	0,11 mg	0,03 mg
vitamin B2				
0,08 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Bagel à la dinde façon hamburger [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Guacamole [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

## Céviche de saumon à la groseille [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15357>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15357>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bagel-la-dinde-facon-hamburger>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/guacamole>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/ceviche-de-saumon-la-groseille>