

## LE SALSE E LE SPEZIE PIÙ COMUNI DEL MÉNAGE

Salse o spezie	Caratteristiche principali
Ketchup o rubra	Salsa aromatica a base di pomodoro, zucchero, aceto di vino e aromi naturali.
Worcestershire sauce	Prodotta in Inghilterra, è una salsa a base di aceto di vino, zuccheri, acciughe, aromi ricavati da cortecce particolari.
Tabasco	Estratto di peperoni piccanti con aggiunta di aromi e di altre spezie.
Green pickles-Piccadilly	Salsa a base di cetriolini verdi in salsa di curry e spezie.
Mango-chutney	Salsa a base di frutto di mango.
Curry powder	Spezia indiana in polvere composta da zenzero, cumino, paprika, coriandolo.
Paprika powder	Pepe rosso ottenuto da peperoni di provenienza spagnola e ungherese.
Pepe di Cayenna	Ottenuto da una varietà di bacche coltivate in America del Sud e Spagna.
Pepe verde del Madagascar	Pepe fresco in grani, poco piccante.
Pepe rosa del Madagascar	Pepe molto aromatico.
Senape Colman's	Di provenienza inglese, si presenta in polvere di colore giallo ricavata dai semi della pianta omonima.
Senape francese	Già composta e pronta all'uso, si presenta in vasetti di vetro o di ceramica.
Savora	Senape moderatamente piccante, dal gusto prevalentemente aromatico.
Mostarda di Cremona	Prodotta in Italia, è una preparazione a base di frutta candita in salsa piccante, particolarmente indicata per i bolliti misti.
Noce moscata	Proviene dal Brasile e dall'Asia meridionale. Si presenta piccola e piena, è fortemente aromatica.
Chiodi di garofano	Bottoni floreali essiccati di una pianta tropicale. Ha un profumo forte e persistente.