28/01/2009 - JANEIRO APIMENTADO NO APPLEBEE'S.

Restaurante lança novo petisco e realiza festival com cinco sabores da pimenta Tabasco.

O restaurante americano Applebee's vai deixar o início de 2009 ainda mais quente. A partir do dia 15 de janeiro, as casas da rede em São Paulo apresentam o Mozzarella Sticks (palitos de queijo mussarela, condimentados e empanados acompanhados de molho marinara). Para esquentar ainda mais o clima, ao pedir a Mozzarella Sticks, promovem uma degustação de cinco sabores das pimentas Tabasco: Chipotle, Green, Original, Garlic e Habanero.

A Green é feita com jalapeño verde (pimenta mexicana) e é a mais suave das cinco. A segunda na escala de picância é a Garlic, que combina o sabor do alho com as pimentas cayenne, tabasco envelhecida e jalapeño vermelha. Já a Chipotle é fruto de jalapeño vermelhas defumadas e possui ardência e sabor na medida certa.

A Original é preparada com pimenta tabasco envelhecida 3 anos no barril de carvalho e ingredientes naturais como, sal da ilha de Avery e vinagre natural destilado. E, finalmente, a mais picante de todas: a Habanero. Um molho de pimenta estilo jamaicano (feito da pimenta Habanero), misturada com manga, papaya, tamarindo, banana, gengibre e pimenta preta moída. O resultado é um molho frutado, bastante apimentado.