

Espicy y la irrupción del sabor picante

Noticias 24hs | 07-05-2021 | 10:32



ESPICY

La personalidad propia es el principal atributo que justifica el éxito de Espicy, la salsa picante española que arrasa en ventas online, hasta el punto de convertirse en uno de los productos gastronómicos más vendidos en un gigante de las plataformas como Amazon. Con solo probarla el comensal se da cuenta de que es la primera salsa de este tipo que es capaz de llegar al paladar -y por tanto en el corazón- a través de un sabor único que proyecta un equilibrio perfecto de sus ingredientes.

Su éxito también se explica a través de las prioridades del cliente: actualmente, el picante es un condimento consumido por el 60% de la población mundial, una trayectoria también progresiva y gradual en España, donde crece a buen ritmo. Dicho contexto ha incentivado la aparición de productos como Espicy, la primera salsa picante tipo 'Sriracha' fabricada en el país, concretamente en Murcia. De hecho, su elaboración en España determina sus componentes: el resultado es una fórmula exclusiva donde los ingredientes básicos de la famosa salsa tailandesa -chiles rojos picantes, ajo, vinagre y azúcar- se combinan con dos elementos muy mediterráneos, la naranja y la zanahoria.

Los creadores de dicho producto, los hermanos Casanova, detallan que la 'versatilidad' del jalapeño rojo picante ofrece la posibilidad de adaptarlo al paladar español sin alterar la esencia 'del sabor ibérico'.

Una gama muy extensa

Ahora, después de la gran aceptación del Espicy Hot Sauce, el Espicy Ketchup, el Espicy Honey y el Espicy Mayo, la empresa lanza al mercado una nueva línea de potenciadores de sabor, Espicy Smoky Dirty Fingers y Espicy Crunchy Sesame Mix, dos salsas que tienen la capacidad de amplificar el sabor de cualquier comida aportando, a su vez, una explosión de sabores, texturas y el toque justo, obviamente, de picante.

Por otro lado, el pasado mes de abril la compañía también presentó la Espicy Truffle, la salsa que puede convertirse en la nueva joya de la corona que está elaborada con trufa negra de origen cien por cien español, concretamente de la zona de Teruel. Además, próximamente se lanzarán dos productos más: las salsas Espicy BBQ y la Espicy Alioli.

Autor: Redacción