



## Salsa Tradicional

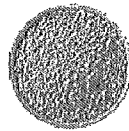
SAZONADA CON ESPECIAS Y CHILES DE LA MESA DEL NAYAR. Elaborada con chile cascabel, sal yodatada, vinagre y otras especias que le dan un sabor único e inigualable. Una de las principales características de la Salsa Huichol Tradicional es que sólo se utilizan esencias naturales, nada artificial.

Por sus ingredientes, su sabor y calidad, se puede utilizar en diferentes tipos de comida, tanto acompañante o darle un toque especial al momento de cocinar.

Consistencia sumí-liquida, poco espesa y homogénea con un sabor muy particular.

Presentación en botella: 150 ml, 190 ml, 360 ml.  
Presentación en sobre: 10 gr.

### Ingredientes



Especias



Vinagre



Sal yodatada

### Úsala con:



Carne



Pescado



Pollo



Botana

NUESTRAS RECETAS

ENCUÉTRALA

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL