



Précautions d'utilisation

Aucun produit proposé n'est bien évidemment "dangereux". Cela dit, comme la sensibilité de chacun peut être différente, nous recommandons vivement de **tester** chaque sauce avec prudence (p.ex. en utilisant la pointe d'un cure-dent) !

Enjoy the fire - don't play with it!

Les sauces piquantes ne doivent pas être utilisées pour faire des blagues ou des jeux !
Gardez ces produits soigneusement hors de portée des enfants.

"Less is better" - "peu c'est mieux que trop" ceci est particulièrement vrai pour les sauces piquantes !
Si vous ne connaissez pas votre tolérance au piquant, commencez par les sauces de 500 à 2'000 Scoville units (voir aussi l'échelle de scoville sur www.salsashop.ch).

Que faire si la sensation de piquant devient trop forte ?

Des matières grasses (lait, beurre, yogourt) ou des alcools forts peuvent atténuer la sensation. Le pain ou le riz ne sont que de faible secours, l'eau n'apporte aucun secours car la molécule de capsaïcine (oléagineuse) ne se dissout pas dans l'eau !

Nous vous remercions de votre confiance.

L'équipe **Salsashop** vous souhaite beaucoup de plaisir.