

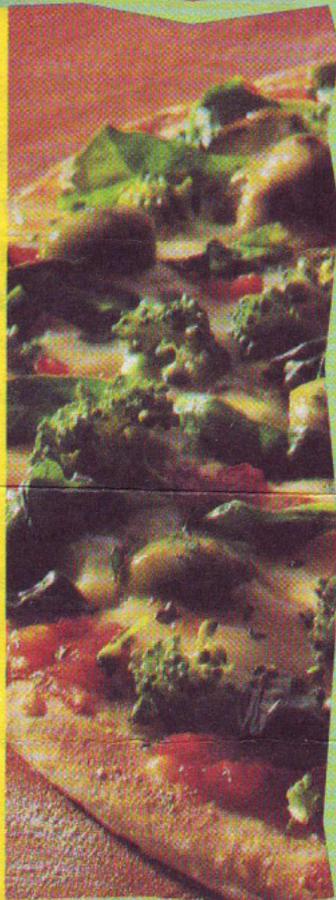
Pepp al dente

sagt man, wenn man Nudeln nicht zu lange kocht und sie mit einer heißen Sauce aus Olivenöl, Butter, Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, gehacktem Knoblauch, grünen Pepperonistückchen und TABASCO® grün serviert.



Peppagalli

sind die vielen streunenden Junggesellen, die Samstag vormittags eine fertige Pizza im Supermarkt kaufen und sie abends mit TABASCO® grün und ein paar Extra-Schnitzen von grünem Paprika, Oliven, Brokkoli und Käse zum Einsatz bringen.



Peppy woman

ist die Frau, der es heute abend gelingt, mit Makkaroni und einer scharfen Sauce aus Olivenöl, Tomaten, gehacktem Knoblauch, knusprig gebratenen Speckwürfeln, einer Handvoll Kräutern und TABASCO® rot den Mann für's Leben zu finden.



Pepperiki

sind Lieblings-Hähnchen mit Philadelphia-Käse und Rosmarin gefüllt und mit TABASCO® rot aufgepeppt, damit die lieben Kleinen aus der Oberstufe auch bestimmt gleich nach der Schule nach Hause kommen.

