

Produktinformationen

| Art.Nr. | Bezeichnung | Gebinde / Zugabe | Beschreibung | Abb. |
|---------|--|--|---|------|
| 530015 | BBQ Rub Golden Spice CL/AF | .001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 20 - 30 g/kg | Trockenmarinade mit fruchtiger Orangen- Apfelnote, Ingwer, Chili und Zitrone für exotische Grill- und Pfannengerichte mit afrikanischem Flair | |
| 574206 | Spicy Pepper BBQ Rub CL/AF | .001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 20 - 30 g/kg | Pikante Gewürzzubereitung mit Kümmel, Paprika und Pfeffer für Steaks, Braten, Spieße und andere Fleischspezialitäten | |
| 596050 | Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF | .001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 g/kg 1,5 kg Beutel | Gewürzsalz mit Paprika, Chili und Rauch zum Würzen von Grill- und Bratenspezialitäten, verleiht auch Hackfleischspezialitäten wie Bratwurst und Frikadellen einen typischen BBQ-Geschmack | |
| 596060 | Smoked Paprika BBQ Rub CL/AF | .001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 g/kg | BBQ Rub mit Meersalz, Paprika, Chili und Rauch zum Würzen von Grill- und Bratenspezialitäten, wie Steaks, Grillfackeln und Geschnetzeltem | |
| 596065 | Spareribs BBQ Rub Hot & Smoky CL/AF | .001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 - 30 g/kg | Rauchig-scharfes Gewürzsalz mit Paprika, Chili und Rauch, zum Würzen von Grill- und Bratenspezialitäten, wie z.B. Spareribs, Hähnchenschenkel und Rollbraten | |
| 596070 | Mexican BBQ Rub CL/AF | .001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 - 30 g/kg | Pikantes Gewürzsalz mit Meersalz, Paprika, Kreuzkümmel, Zwiebeln und Chili zum Würzen von Grillspezialitäten | |
| 596075 | BBQ Rub Spareribs CL/AF | .001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 - 30 g/kg | Gewürzsalz mit Meersalz, Pfeffer, Zwiebeln und Rauch zum Würzen von Grill- und Bratenspezialitäten, wie Spareribs | |

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene



Taste · Tradition · Technology