BBQ doux fumé Rub
ref:41481

BBQ doux fumé Rub
ref:41481

Prix ??de vente18,00 €

Prix de vente avec réduction
Montant des Taxes

ref:41481 rub barbecue blackberry BBQ rub fumé doux pour rehausser la saveur du boeuf, porc,volaille et legume par Rainier Foods USA

Description du produit

Sucre brun, paprika fumé et piment chipotle.

Vous venez de découvrir votre nouvelle marinade et assaisonnement préférés.

À utiliser sur toutes les coupes de bœuf, porc et poulet.

Convient également parfaitement aux pommes de terre.

Utilisez "Smoked Sweetness" comme assaisonnement ou marinade lors de la cuisson au four ou au gril pour apporter ce goût frais de fumoir à vos plats.

****

Ingrédients: Sucre Brun, Sel, Ail, Paprika Fumé, Sucre, Chipotle, Poivre Noir, Moutarde, Cumin, Oignon, Gingembre.

****

Poids : 226,8 g (8 oz)

****

Pays de fabrication : États-Unis

Rainier Foods 8001 S 194th St

Kent, WA 98032 États-Unis d'Amérique

****

existe aussi...

ref 41492: rub smoky honey BBQ...fumé au miel pour rehausser la saveur du porc,poisson,volaille et legume par Rainier Foods USA

ref 41656: rub blackberry BBQ rub ...fumé a la mure pour rehausser la saveur du porc et de la volaille par Rainier Foods USA

ref 41481: rub smoked Sweetness ...fumé doux pour rehausser la saveur du boeuf, porc,volaille et legume par Rainier Foods USA

ref 41660: rub omega All Purpose BBQ ...base polyvalente sur toute sortes de produits
// // //