



ref 41656 rub blackberry
BBQ
rub fumé a la mure

Prix ??de vente18,00 €

Prix de vente avec réduction
Montant des Taxes

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



ref 41656 rub blackberry
BBQ
rub fumé a la mure

Description du produit

Cet assaisonnement unique en son genre est rempli de mûres séchées pures, de vrai miel et d'autres épices de première qualité.

Utiliser sur toutes les coupes de porc et de volaille.

Ingédients: Sucre Turbinado, Granules de miel, Sel de mer, Poudre de mûre, Dextrose, Sel de mer fumé de bois de cerisier,

Poivre noir, Miel de fleur de trèfle, Huile de tournesol biologique, Concentré de riz (anti-agrumes), Extrait de carotte noire, Ail,

Saveur naturelle non-OGM, Paprika fumé, Extrait d'épice

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

// // //