Smoky Honey BBQ Rub
ref:41492

Prix ??de vente18,00 €

Prix de vente avec réduction
Montant des Taxes

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

Description du produit

Il existe de nombreux frottements au miel sur le marché, mais ils ont tous une chose qui leur manque… du miel humide véritable.

Le vrai miel est coûteux et difficile à intégrer dans un assaisonnement sec, mais il apporte une saveur inégalable comparée à celle obtenue uniquement avec une poudre de miel transformée.

Nous utilisons du miel de trèfle du Nord-Ouest du Pacifique, du sel de mer fumé au bois de cerisier et du paprika fumé pour créer un frottement au miel destiné aux amateurs de barbecue les plus exigeants.

Ce frottement apportera une saveur douce et collante à tous vos plats.

****

Ingrédients: Sucre Turbinado, Sel De Mer, Granulés De Miel (Sucre De Canne, Miel), Dextrose, Ail,

Sel De Mer Fumé De Bois De Cerisier, Épices, Paprika (Y Compris Paprika Fumé),

Miel De Fleur De Trèfle Du Nord-Ouest Du Pacifique, Concentré De Riz (Anti-Gâteau), Huile De Tournesol Bio, Extrait D'épice.

****

Poids : 340,19 g (12 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
// // //