



Brisket Rub Seasoning

ref:MG105

Prix ??de vente18,00 €

Prix de vente avec réduction
Montant des Taxes

ref:MG105 brisket rub barbecue pour travers et poitrine de bœufs ou de porcs également pour burgers et viandes hachées par Gabrick BBQ TEXAS



Brisket Rub Seasoning
ref:MG105



Brisket Rub Seasoning
ref:MG105



Brisket Rub Seasoning
ref:MG105



Brisket Rub Seasoning
ref:MG105

Description du produit

Cet assaisonnement pour brisket est idéal pour tout passionné de barbecue sérieux.

Nous l'avons conçu pour garantir des résultats constants, tant en saveur qu'en présentation, afin de réussir un brisket parfait à la manière du centre du Texas.

Notre mélange d'assaisonnement Brisket reflète celui utilisé par les meilleurs maîtres du barbecue à Austin.

Il est préparé avec un ratio précis d'épices premium qui rehausseront votre cuisson lente, pour créer une expérience barbecue mémorable.

C'est exactement le même rub que nous utilisons dans notre restaurant, associé à notre sauce Texas Tang BBQ, pour des sandwiches de bœuf haché délicieux.

Pour ceux qui cherchent des cadeaux BBQ texans uniques, essayez d'associer notre Rub pour Brisket de bœuf avec nos sauces barbecue style Texas.

Que ce soit pour un anniversaire, la fête des mères, la fête des pères, Noël, une remise de diplôme ou un cadeau de pendaison de crémaillère, ce présent barbecue fera toujours plaisir.

Taille du flacon : légèrement plus grand qu'une canette de soda. (10,3 oz).

Dimensions : 6,4 x 6,4 x 15,2 cm (2,5 x 2,5 x 6 in)

Poids : 340,19 g (12 oz)

Durée de conservation

Plus de 36 mois

Ingrédients : Sel, épices, oignon et ail déshydratés, sucre, amidon de maïs, paprika, curcuma, extrait d'épices, extraits de paprika.

Régime alimentaire.... pauvre en sucre...

existent pour:

ref:MG105

brisket rub assaisonnement pour travers et poitrine de bœufs ou de porcs pour burgers et viandes hachées

ref:MG107

brisket rub assaisonnement pour poulet

Gabrick BBQ Sauce Co. | Texas BBQ Sauce

Austin, Texas

video...<https://www.youtube.com/watch?v=-uDrrIdPJMY>

// // //