



Hot BBQ Piment Rub

Artikelnummer: 1239
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: 70 g | Ki 18



Aromatische, feurige Grill-Würzmischung. Nach original amerikanischem Rezept. Ein Rub mit der sehr kräftigen Schärfe des Habanero. Trotzdem bringt diese Würzmischung ein sehr schönes Aroma nach Kreuzkümmel und geräucherten Paprika mit. Tipp: Um es als Rub zu verwenden, vermengen Sie diesen Mix mit Öl und marinieren das Fleisch damit.

Zutaten: Deutsches Tiefensteinsalz, Paprika edelsüß geräuchert*, Chiliflocken*, Senfsaat gelb*, Koriander*, Kreuzkümmel*, Tiger Urwaldpfeffer*, Cayennepfeffer, Habanero Chili, Oregano*.

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 4251574106698

Ursprungsland 004

Zolltarifnummer0910919004

Zutaten:

Deutsches Tiefensteinsalz, Paprika edelsüß geräuchert*, Chilliflocken*, SENFSAAT gelb*, Koriander*, Kreuzkümmel*, Tiger Urwaldpfeffer*, Cayennepfeffer*, Habanero Chilli, Oregano* *aus kontrolliert biologischem Anbau.