

# BBQ SAUCE PAIRING GUIDE

## Guida alla scelta delle Salse Barbecue

CLASSICA



RED CHIMICHURRI



SPICY BEETROOT



SMOKEY BLUEBERRY



SMOKEY TRUFFLE



SWEET & SMOKY



RASPBERRY HEAT



## COME APPLICARE LE SALSE BBQ

1. ungere il taglio di carne / pesce con dell'olio d'oliva o della salsa barbecue
2. cospargere la carne / pesce con del BBQ Dry Rub, e massaggiare uniformemente
3. coprire la carne / pesce con della pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo per almeno 1/2 ora
4. cuocere la carne / pesce al gusto ricordando che i BBQ Dry Rub contengono zucchero sono indicati per cotture lente e a bassa temperatura.