

Informazioni aggiuntive

Formato	150 gr
Ingredienti	Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pepe nero, Coriandolo, Cumino, Finocchio, Peperoncino, Rosmarino, Aglio (può contenere tracce di SOLFITI).
Quantità	1 pezzo
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
Tempo di conservazione	48 mesi

VENEQU PORK DRY RUB: LA PERFEZIONE PER IL TUO MAIALE

Sogni un pulled pork da urlo o delle costole di maiale che si sciolgono in bocca?

Allora la tua arma segreta è il **Venequ Pork Dry Rub**, una miscela di spezie studiata appositamente per esaltare il gusto del maiale.

Dimenticati di glutammato, agenti anti-agglomeranti e conservanti: il Venequ Pork Dry Rub è fatto solo con **ingredienti 100% naturali** di alta qualità.



Il segreto del suo successo?

Un **equilibrio perfetto** tra dolce, piccante e affumicato, che crea un **“bark”** (la crosta esterna) croccante e saporita con un piacevole sentore di finocchio e rosmarino.

Oltre alla base di sale, zucchero, paprika e pepe nero, il **Venequ Pork Dry Rub** contiene un **mix di spezie** irresistibili: semi di finocchio, cumino, coriandolo, peperoncino e aglio.

Ma non è solo per pulled pork e pork ribs! Il **Venequ Pork Dry Rub** è perfetto anche per insaporire **patate arrosto, verdure alla griglia** e qualsiasi altra pietanza a base di **carne**.

Con il Venequ Pork Dry Rub, il tuo barbecue sarà un successo garantito!

Informazioni aggiuntive

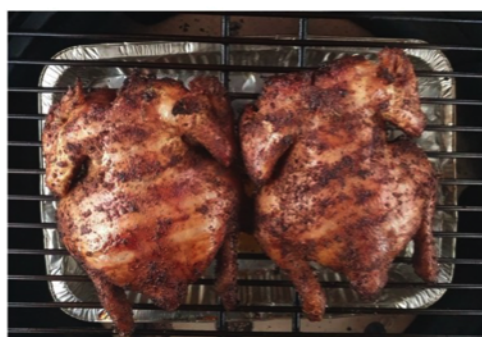
Formato	150 gr
Ingredienti	Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pomodoro, Pepe nero, Cipolla, Limone bucce, Zenzero, SENAPE, Pepe rosa, SEDANO, Aglio, (può contenere tracce di SOLFITI), Basilico, Noci moscate, Peperoncino.
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
Tempo di conservazione	48 Mesi
Quantità	1 pezzo

VENEQU CHICKEN DRY RUB: IL TUO ASSO NELLA MANICA PER UN POLLO DA URLO

Stanco del solito pollo insapore? Sogni un **barbecue** con **cosce di pollo croccanti e succose**, **petti di pollo saporiti** e **alette di pollo irresistibili**?

Allora la tua arma segreta è il **Venequ Chicken Dry Rub**, una miscela di spezie studiata appositamente per esaltare il **gusto del pollo e del tacchino**.

Dimenticati di marinature complicate e sapori artificiali: il **Venequ Chicken Dry Rub** è fatto solo con **ingredienti 100% naturali** di alta qualità.



Cosa lo rende speciale?

- **Un equilibrio perfetto:** Un mix di dolcezza, piccantezza e sapidità che crea un'esperienza di gusto unica e appagante.
- **Aroma agrumato e caldo:** Le bucce di limone e lo zenzero donano al pollo un profumo irresistibile, mentre la noce moscata aggiunge un tocco di raffinatezza.
- **Versatile:** Il **Venequ Chicken Dry Rub** è perfetto per qualsiasi parte del **pollo**, cucinata **alla griglia, al forno o in padella**.
- **Cottura lenta:** Ideale per **cotture lente a bassa temperatura (metodo Low & Slow)**, che permettono alle spezie di sprigionare tutto il loro sapore.
- **Non solo pollo:** Il **Venequ Chicken Dry Rub** è perfetto anche per insaporire **patate al forno e verdure alla griglia**.

Con il **Venequ Chicken Dry Rub**, il tuo barbecue sarà un **successo garantito!**

Informazioni aggiuntive

Quantità	1 pezzo
Formato	150 gr
Ingredienti	Sale, pepe nero, pepe rosa, pepe verde, pepe bianco, aglio (può contenere tracce di SOLFITI).
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto
Tempo di conservazione	48 mesi

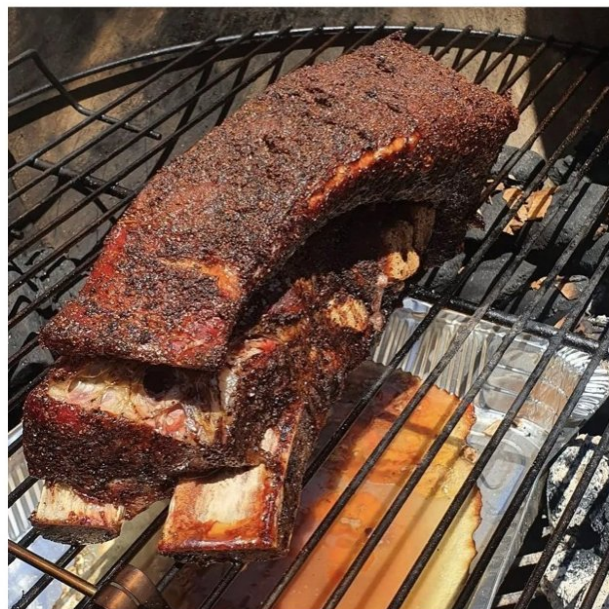
SPG DRY RUB: L'INGREDIENTE SEGRETO PER GRIGLIATE DA MAESTRO, PERFETTO PER IL BRISKET IN STILE TEXANO

Stanco dei soliti sapori banali?

Allora hai bisogno di **SPG Dry Rub**, il "Must Have" di tutti i grillers: un **rub universale** perfetto per **esaltare il gusto di qualsiasi carne, pesce o verdura**.

Non solo per la carne: SPG Dry Rub è ideale anche per insaporire i tuoi contorni preferiti, come verdure, patate al forno o fritte, e pannocchie alla griglia.

Cottura a bassa o alta temperatura? Nessun problema! SPG Dry Rub è perfetto per entrambi i tipi di cottura, sia diretta a bassa temperatura e per tempi prolungati (**Low & Slow**), che diretta ad alta temperatura per periodi brevi (**Hot & Fast**).



Cosa lo rende speciale?

- **Sapore intenso e aromatico:** Un mix di sale, pepe in quattro varietà diverse, aglio e pimento che regala un gusto inconfondibile.
- **Versatilità infinita:** Perfetto per qualsiasi ingrediente tu voglia grigliare.
- **Senza zucchero:** Con un medio contenuto di sale e senza zucchero di canna.
- **Qualità premium:** Ingredienti di altissima qualità per un risultato eccellente.

Con SPG Dry Rub, le tue grigliate saranno un successo garantito!

Informazioni aggiuntive

Quantità	1 pezzo
Ingredienti	paprica dolce, sale, zucchero integrale di canna, senape, aglio (può contenere tracce di SOLFITI), cumino di malta, pepe nero, peperoncino.
Formato	150 gr
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto
Tempo di conservazione	48 mesi

MAGIC DUST: LA LEGGENDA DEL BARBECUE AMERICANO NELLA TUA CUCINA

Sogni di portare il gusto del vero barbecue americano a casa tua?

Allora hai bisogno di **Magic Dust**, la polvere magica creata dal leggendario **pitmaster Mike Mills "The Legend"**.

Non solo un semplice rub: Magic Dust è una miscela di **spezie 100% naturali** di altissima qualità, accuratamente selezionate per esaltare il sapore di qualsiasi ingrediente tu voglia **grigliare**.



Cosa lo rende speciale?

- **La leggenda del barbecue:** Creato da un maestro indiscusso del **barbecue americano**.
- **Versatilità infinita:** Perfetto per **carne, pesce, verdure** e persino per insaporire i tuoi **contorni** preferiti.
- **Sapore unico:** Una **combinazione di spezie** che sprigiona un aroma irresistibile e un gusto inconfondibile.
- **Ingredienti puri:** Niente glutammato, agenti anti-agglomeranti o conservanti, solo **ingredienti naturali** di altissima qualità.
- **Semplice da usare:** Basta applicare **Magic Dust** sulla tua pietanza preferita e prepararti a gustare un'**esplosione di sapore**.