

Informazioni aggiuntive

Quantità	1 pezzo
Formato	150 gr
Ingredienti	Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pepe nero, Rosmarino, Coriandolo, Cipolla, Pepe verde, Ginepro, Cardamomo, Pimento, SENAPE, Cumino, Origano, Chiodi di garofano, Peperoncino, Maggiorana, Dragoncello
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
Tempo di conservazione	48 Mesi

VENEQU BEEF DRY RUB: IL TUO SEGRETO PER UN MANZO DA URLO

Vuoi portare il tuo barbecue a un livello superiore? Allora hai bisogno del **Venequ Beef Dry Rub**, una miscela di spezie **creata appositamente per esaltare il gusto della carne bovina**.

Dimenticati di sapori banali: il **Venequ Beef Dry Rub** è un tripudio di **ingredienti 100% naturali** di alta qualità, scelti con cura per creare un'esperienza di gusto unica.

Con il **Venequ Beef Dry Rub**, le tue **ribs di manzo, brisket, hamburger, tagliate** e qualsiasi altra pietanza a base di **carne bovina** saranno una vera e propria festa di sapori.



Cosa lo rende speciale?

- **La ricetta:** Un sapiente **mix di erbe fini, ginepro, senape, pimento, cardamomo e cipolla** si aggiunge alla base classica dei **Venequ Dry Rub**, creando un profilo aromatico complesso e irresistibile.
- **Perfetto per cotture lente:** Il **Venequ Beef Dry Rub** è ideale per **cotture lente a bassa temperatura (metodo Low & Slow)**, permettendo alle spezie di sprigionare tutto il loro sapore e di creare una **crosta esterna (bark)** croccante e profumata.
- **Esalta il sapore naturale della carne:** Il **Venequ Beef Dry Rub** non copre il gusto della carne, ma lo esalta, rendendolo ancora più intenso e appagante.
- **Un regalo perfetto:** Il **Venequ Beef Dry Rub** è un regalo ideale per gli **amanti del barbecue americano** che apprezzano i prodotti di alta qualità.

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

Formato	200 gr
Ingredienti	Pomodoro (origine del pomodoro: Italia), sciroppo di glucosio, sciroppo d'acero, aceto di mele, olio extra vergine d'oliva, zucchero di canna, sale, spezie, aroma di fumo, gomma di xantano.
Valori nutrizionali per 100 gr.	Valore energetico: 382KJ / 90kcal – Grassi: 0,1g di cui acidi grassi saturi 0,0g – Carboidrati 21,0g di cui zuccheri 20,3g – Fibre 0,7g – Proteine 0,9g – sale 0,8g.
Modalità di conservazione	Da conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce diretta e fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigo a +4°C. Da consumarsi preferibilmente entro la data stampata sul fondo della confezione.
Tempo di conservazione	24 Mesi dalla data di produzione

IL DEL GUSTO DEL BARBECUE IN STILE KANSAS CITY A CASA TUA

Sogni di portare il fascino del barbecue americano direttamente a casa tua? Con la VENEQU SWEET & SMOKY, la magia del Kansas City è a portata di mano!

Questa salsa barbecue artigianale Premium cattura l'essenza del vero stile americano: un sapore dolce e affumicato che avvolge le tue papille gustative in un abbraccio irresistibile.



PERFETTA PER

- Burgers
- Pork ribs
- Pulled pork
- Beef ribs
- Brisket
- Chicken wings

NON SOLO UNA SALSA

La Salsa BBQ SWEET & SMOKY è un'alleata preziosa in cucina. Usala per marinare le tue carni e donargli un gusto profondo e irresistibile. Pennella le tue costole durante la cottura per una glassatura caramellata che le rende croccanti fuori e morbide dentro.

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

Preparati ad un'esperienza sensoriale unica. La lingua viene colpita da un **gusto incisivo**, risultato del perfetto equilibrio tra dolcezza, affumicatura e piccantezza.

VERSATILE E SENZA COMPROMESSI

VENEQU KANSAS CITY è stata creata per esaltare il sapore di **carne rossa**, in particolare manzo, selvaggina o bisonte. Ma è strepitosa anche con il pollame!

Informazioni aggiuntive

Formato	200 gr
Ingredienti	Polpa di pomodoro (45%) (origine del pomodoro: Italia); aceto; zucchero; olio di semi di girasole; cipolla; aceto di mele; prezzemolo; aglio; sale; spezie; addensanti: amido modificato di mais, gomma xantana; antiossidante: acido ascorbico.
Valori nutrizionali per 100 gr.	Energia: 665kJ / 157Kca Grassi: 11,2g Acidi grassi saturi: 1,3g Carboidrati: 12,3 g – di cui Zucchero: 0g Proteine: 1g – Sale: 0,48g
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni
Tempo di conservazione	12 Mesi

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO MEDITERRANEO PER LE VOSTRE GRIGLIATE

Sfumature mediterranee e carattere argentino si fondono nella Salsa Grill Red Chimichurri, una creazione artigianale di altissima qualità che darà un tocco inconfondibile alle vostre grigliate.

UN'ARMONIA DI SAPORI:

- **Dolcezza e piccantezza** in perfetto equilibrio
- **Note aromatiche di erbe e spezie mediterranee**
- **Acidità persistente** che regala freschezza e vivacità

UN TOCCO DI ORIGINALITA':

- **Marinatura perfetta** per insaporire le vostre carni prima di grigliarle
- **Salsa di accompagnamento** che arricchisce ogni piatto
- **Ingrediente versatile** per creare piatti unici e sorprendenti



VERSATILE E MULTIUSO:

- Ideale per **carne rossa, pollo e maiale**
- Perfetta per accompagnare **bistecche, cosce di pollo, filetto di maiale e hamburger**
- Un tocco di gusto in più per **verdure grigliate e patate al forno**

La Salsa Grill Red Chimichurri:

- **Un prodotto artigianale** senza conservanti artificiali
- **Un gusto autentico e genuino**
- Un'esplosione di **sapori mediterranei**

Provatela e lasciatevi conquistare dalla sua **versatilità** e dal suo **gusto inconfondibile!**