

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	150 gr
Ingredienti	sale rosa, pepe nero, aglio (può contenere SOLFITI), caffè, timo, paprika affumicata, zucchero integrale, paprika dolce, peperoncino, coriandolo.
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto
Tempo di conservazione	48 mesi

ROCKERO BBQ RUB – COFFEE DRY RUB: IL GUSTO DECISO DEL CAFFÈ ARABICA IN UNA SINFONIA DI SAPORI PER UNA GRIGLIATA GOURMET

Stanco dei soliti sapori banali?

Allora è il momento di provare **ROCKERO BBQ RUB – Coffee Dry Rub**, il mix di spezie che risveglierà i tuoi sensi con un’**esplosione di gusto intensa e decisa**.

Non per i deboli di cuore:

- **Caffè arabica:** Un gusto deciso e avvolgente che si fonde con il sapore della carne.
- **Pepe:** Una nota pungente che aggiunge carattere ad ogni grigliata.
- **Peperoncino:** Un tocco piccante per chi ama osare.
- **Timo:** Un aroma erbaceo che completa il mix con una nota di freschezza.



Perfetto per:

- **Manzo:** Esalta il sapore del taglio di carne più pregiato.
- **Pollo:** Dona un gusto unico e irresistibile.
- **Maiale:** Trasforma le costole in un’esperienza di puro piacere.
- **Agnello:** Un connubio perfetto per un sapore deciso e aromatico.
- **Cacciagione:** Un tocco audace per un piatto da veri intenditori.

Informazioni aggiuntive

Formato	150 gr
Ingredienti	zucchero integrale, sale rosa, albicocca, pepe bianco, timo, coriandolo, limone bucce, arancia bucce, aglio (può contenere SOLFITI), salvia, finocchio, cardamomo, fiori di lavanda, macis, peperoncino, fiori di camomilla, petali di fiordaliso, fiori d'arancio, pepe rosa.
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto
Tempo di conservazione	48 mesi

FLOWER POWDER BBQ RUB: IL RUB GOURMET CHE REGALA UN TOCCO MEDITERRANEO ALLE TUE GRIGLIATE

Stanco dei soliti sapori banali?

Allora hai bisogno di **Flower Powder BBQ Rub**, il **Rub Gourmet** che rivoluzionerà le tue grigliate con un **tocco mediterraneo unico e sorprendente**.

Non solo per la carne: Flower Powder è perfetto per **pollo, maiale, pesce, crostacei e agnello**. Il suo **mix equilibrato di erbe e spezie**, arricchito con **petali edibili e fiori**, regala un gusto fresco e fruttato con note agrumate ed erbe mediterranee.



Un'esplosione di gusto mediterraneo:

- **Sapore inconfondibile:** Un'esplosione di gusto mediterraneo che esalta i sapori di ogni ingrediente.
- **Freschezza e aroma:** Un rub fresco e fruttato con note agrumate ed erbe mediterranee.
- **Qualità premium:** Ingredienti naturali di altissima qualità, accuratamente selezionati e sapientemente bilanciati per un risultato eccellente.
- **Cucina mediterranea:** Creato appositamente per esaltare i sapori della tradizione mediterranea.