



CARIB JERK RUB

CHF 17.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 60g

Ursprung: Lateinamerika / Kreolische Küche

inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 194

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Gewürzmischungen](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Holen sie sich die Karibik nach Hause. Mit der Carib Jerk Rub Gewürzmischung schmecken sie die kreolische Küche aus jedem Bissen. Das würzig, bodenständige Aroma wird mit erfrischenden Einflüssen von Limette und Waldkaffee ergänzt. Abgerundet wird der Geschmack mit einer leicht scharfen Note.

Diese Gewürzmischung wird nach streng geheimen Rezept der Manufaktur Pfeffersack&Söhne gemischt. Es bereichert jedes Geflügel-, gegrilltes Fisch- und helles Fleischmenü. Zu Meeresfrüchte oder Grillgemüse passt das Carib Jerk Rub hervorragend. Zerstossen sie die Mischung im Mörser erst kurz vor der Verwendung.

Zutaten: Meersalz, Kreuzkümmel, Thymian, Paprika, Piment, Schwarzer Pfeffer, Waldkaffee, Ingwer, Ceylon-Zimt, Kaffirlimette, Muskatnuss, Nelke, Anatto, Chili