



PORK BBQ RUB

CHF 10.00 CHF 15.50 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 190

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Pork BBQ Rub wurde eigens für das leckere Schwein vom Grill, aus der Pfanne oder dem Bräter entwickelt. Von den feinen Steaks und Koteletts werden sie nicht genug kriegen. Obwohl die Mischung für das Schweinefleisch entwickelt wurde, passt es zu jedem anderen Grillgut. Probieren sie es aus!

Das Aroma ist kräftig und pikant, abgerundet von einer würzigen Rauchnote.

Das Pork BBQ Rub wird in der Manufaktur Pfeffersack&Söhne gemischt. Erst kurz vor der Verwendung zerstoßen sie die Mischung fein in einem Mörser. Gleich danach massieren sie das Grillgut gut ein und lassen es einwirken.

Zutaten: Rauchsatz, Senfsaat Braun, Thymian, Piment, Oregano, Hibiskusblüte, Zwiebeln, Knoblauch, Wacholder, Ceylon Zimt, schwarzer Cardamom, Lorbeer, Habanero-Chili