

Altes Gewürzamt BBQ Pork Gewürz 30397

Das Grill- und Bratgewürz passt sehr gut zu Schweinefleisch (Nacken, Kotelett, Bauch, Schnitzel ...)sowie zu besonderen Sorten wie Iberico- oder Eichelschwein. Auch zum kurzen Marinieren (2 -3 Stunden) eignet sich die BBQ Pork Gewürzmischung. Bitte kein zusätzliches Salz verwenden.

Zutaten: Fenchel, Knoblauch, Koriander, Kümmel, Kreuzkümmel, Majoran, Paprika geräuchert, Paprika rosenscharf, Pfeffer schwarz, Rosmarin, Salz, Senf, Thymian, Zitronenschale, Zucker, Zwiebeln

Allergene: kann produktionsbedingt Spuren von Sellerie enthalten

Produktinformation:

- Inhalt: ca. 90 g Dose
- Herkunft: Deutschland

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sellerie	Ja
Senf	Ja