

Informazioni aggiuntive

Formato	150 gr
Ingredienti	Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pepe nero, Coriandolo, Cumino, Finocchio, Peperoncino, Rosmarino, Aglio (può contenere tracce di SOLFITI).
Quantità	1 pezzo
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
Tempo di conservazione	48 mesi

VENEQU PORK DRY RUB: LA PERFEZIONE PER IL TUO MAIALE

Sogni un pulled pork da urlo o delle costole di maiale che si sciolgono in bocca?

Allora la tua arma segreta è il **Venequ Pork Dry Rub**, una miscela di spezie studiata appositamente per esaltare il gusto del maiale.

Dimenticati di glutammato, agenti anti-agglomeranti e conservanti: il Venequ Pork Dry Rub è fatto solo con **ingredienti 100% naturali** di alta qualità.



Il segreto del suo successo?

Un **equilibrio perfetto** tra dolce, piccante e affumicato, che crea un **“bark”** (la crosta esterna) croccante e saporita con un piacevole sentore di finocchio e rosmarino.

Oltre alla base di sale, zucchero, paprika e pepe nero, il **Venequ Pork Dry Rub** contiene un **mix di spezie** irresistibili: semi di finocchio, cumino, coriandolo, peperoncino e aglio.

**Ma non è solo per pulled pork e pork ribs!** Il **Venequ Pork Dry Rub** è perfetto anche per insaporire **patate arrosto, verdure alla griglia** e qualsiasi altra pietanza a base di **carne**.

**Con il Venequ Pork Dry Rub, il tuo barbecue sarà un successo garantito!**

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

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

Quantità	1 pezzo
Formato	150 gr
Ingredienti	Zucchero integrale, Sale, Paprica, Coriandolo, Limone bucce, Cipolla, Pomodoro, Rosmarino, Pepe nero, Zenzero, Aglio (può contenere tracce di SOLFITI), Prezzemolo, Ginepro, Menta, Lauro, Finocchio, Pepe rosa, Basilico, Pepe verde, Peperoncino, SEDANO, SENAPE.
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
Tempo di conservazione	48 Mesi

## VENEQU FISH DRY RUB: IL TUO ALLEATO PER UN PESCE DA URLO

### Sogni grigliate di pesce da leccarsi i baffi?

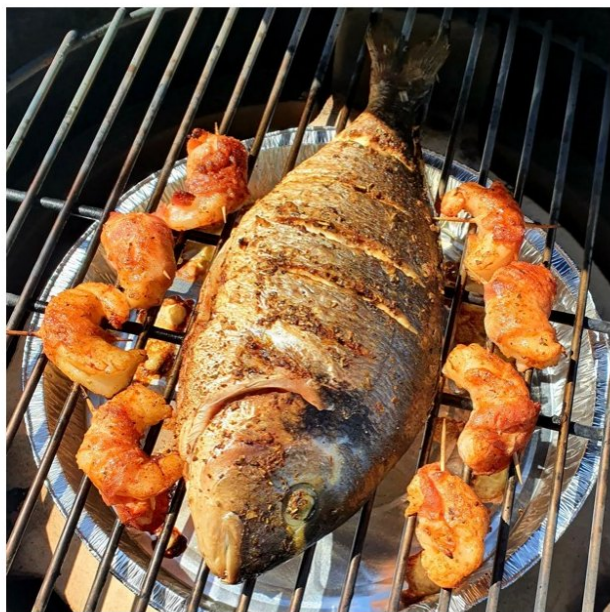
Allora hai bisogno del **Venequ Fish Dry Rub**, una miscela di spezie **creata appositamente per esaltare il sapore delicato di pesce e crostacei**.

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



### Cosa lo rende speciale?

- **Un tocco fresco:** La mentuccia, il seme di finocchio e il coriandolo donano al pesce un aroma fresco e leggero.
- **Un tocco di colore:** Il curry aggiunge un tocco di colore e un sapore leggermente speziato.
- **Saporito e bilanciato:** Il pomodoro e l'aglio esaltano la sapidità naturale del pesce, creando un equilibrio perfetto.
- **Versatile:** Il **Venequ Fish Dry Rub** è perfetto **per grigliare pesce e crostacei**, ma può essere utilizzato anche per **insaporire patate e verdure**.
- **Cottura lenta:** Ideale per cotture lente a bassa temperatura (Low & Slow), che permettono alle spezie di sprigionare tutto il loro sapore.



**Con il Venequ Fish Dry Rub, le tue grigliate di pesce saranno un successo garantito!**