

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 costolette 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

Formato	150 gr.
Quantità	1 pezzo
Ingredienti	sale, pepe nero, limone in polvere, rosmarino, salvia, origano, timo, menta.
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto
Tempo di conservazione	48 mesi

## VENEQU SPEZIATO DRY RUB: IL GUSTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA SULLA TUA GRIGLIA

**Cerchi un sapore autentico e irresistibile per le tue grigliate?**

Allora hai bisogno del **Venequ Speziato Dry Rub**, una **miscela di spezie ed erbe** studiata appositamente per ricreare i **sapori della tradizione italiana** sulla tua griglia.

**Dimenticati di sapori artificiali e ingredienti esotici:** il **Venequ Speziato Dry Rub** è fatto solo con **ingredienti 100% naturali** di alta qualità, accuratamente selezionati per esaltare il gusto di **ogni tipo di carne**.



**Cosa lo rende speciale?**

**Sapore autentico:** Un mix di **spezie ed erbe aromatiche** che riprende i profumi e i **sapori della cucina italiana**.

**Versatile:** Perfetto per **qualsiasi tipo di carne**, dalle **costine di maiale** al **pollo** e al **manzo**.

**Cottura diretta e indiretta:** Ideale sia per **grilling a cottura diretta ad alta temperatura** che per **cotture indirette a bassa temperatura**.

**Senza zucchero:** Con un **medio contenuto di sale** e **senza zucchero di canna**.

**Qualità italiana:** Un prodotto **made in Italy** che valorizza le **eccellenze del nostro territorio**.

**Con il Venequ Speziato Dry Rub, le tue grigliate saranno un viaggio nel gusto della tradizione italiana!**



## Informazioni aggiuntive

Quantità	1 pezzo
Formato	150 gr
Ingredienti	sale, pepe nero, ginepro, paprica dolce, cannella, finocchio, coriandolo, chiodi di garofano.
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto
Tempo di conservazione	48 mesi

## VENEQU AROMATICO DRY RUB: IL TUO ASSO NELLA MANICA PER UN BARBECUE DA URLO

### Stanco del solito sapore banale?

Allora hai bisogno del **Venequ Aromatico Dry Rub**, una miscela di spezie **creata appositamente per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di carne con un tocco aromatico e leggermente balsamico.**

**Dimenticati di sapori artificiali e conservanti:** il **Venequ Aromatico Dry Rub** è fatto solo con **ingredienti 100% naturali** di alta qualità.



### Cosa lo rende speciale?

**Versatilità:** Perfetto per **qualsiasi tipo di carne**, dalle **costine** al **pulled pork**, dal **pollo** al **manzo**.

**Cottura diretta e indiretta:** Ideale sia per **grilling a cottura diretta ad alta temperatura** che per **cotture indirette a bassa temperatura**.

**Senza zucchero:** Con un **medio contenuto di sale** e **senza zucchero grezzo di canna**.

**Aroma equilibrato:** Un mix di **erbe aromatiche** con sentori **bilanciati** e un tocco **balsamico**.

**Regalo perfetto:** Un'idea regalo originale per gli **amanti del barbecue americano** che apprezzano i **prodotti di alta qualità**.

**Con il Venequ Aromatico Dry Rub, il tuo barbecue sarà un'esperienza di gusto indimenticabile!**