

Chicken Dust BBQ Rub - Gewürzzubereitung

SICCA Chicken Dust BBQ Rub ist eine Gewürzzubereitung mit einer ausgewogenen und natürlichen Würzung ohne Geschmacksversäcker und frei von Aromen und Farbstoffen. SICCA Gewürzzubereitung "Chicken Dust BBQ Rub" hat eine angenehm scharfe und zugleich lieblich süße Note und eignet sich für leckere Grillrezepte. Nicht nur Geflügel, sondern auch für andere Fleischsorten sowie für vegetarische Grillrezepte, wie Grillgemüse, Kürbis, Süßkartoffeln oder Grillkäse bestens geeignet. SICCA Gewürzzubereitung "Chicken Dust BBQ Rub" würzt das Grillgut, bildet eine leckere Kruste und verleiht den letzten "Schliff" zum perfekten Grillerlebnis.

Dosierung: 50 g SICCA Chicken Dust BBQ Rub sind ausreichend für 1 kg Grillgut.

Anwendung: Das Grillgut einige Stunden vor dem Grillen damit bestreuen oder einreiben.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1126 kj
Brennwert kcal	269 kcal
Fett	3.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.50 g
Kohlenhydrate	52.30 g
davon Zucker	45.00 g
Eiweiß	7.40 g
Salz	22.40 g

Zutaten

Zwiebeln, Speisesalz, Knoblauch, Rohrohrzucker, Currymischung, (Koriander, Curcuma, Bockshormkleesaat, Chillies, Cumin, Ingwer, Knoblauch), Orangenpulver, Pfeffer weiß, Ingwer, Tomatenpulver, Curcuma, Cayenne, Säuerungsmittel: Citronensäure, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen).