

AMESTECURI DE CONDIMENTE

Smoky Grill Rub

Cod produs: 044

Amestec de condimente tip dry rub pentru grătar, cu boia afumată și zahăr brun. Fără potențiatori de aromă adăugați.

Ambalaje disponibile

100 g

Compoziție și origine

Ingrediente	Boia de ardei dulce afumată (36,94%), sare, zahăr brun din trestie, usturoi granulat, ceapă, chili, coriandru, piper negru, foi de dafin, rozmarin, maghiran, frunze de pătrunjel
Originea materiei prime	Materie primă din: Polonia.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradieră	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	neuniformă, specifică ingredientelor
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată; se admit aglomerări ușoare care se desfac la presare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1022 kJ/244 kcal
Grăsimi	1022 kJ/244 kcal
din care acizi grași saturați	1,2 g
Glucide	42 g
din care zaharuri	6,3 g
Fibre	18 g
Proteine	8,6 g
Sare	26,3 g

Alergeni

Nu conține alergeni declarați ca ingredient. Poate conține urme de: soia, lapte, fructe cu coajă, țelină, muștar, susan.

Păstrare și valabilitate

Termen de valabilitate	12 luni de la data fabricației
Condiții de păstrare	Loc uscat și ferit de lumină, la max. 25 °C, umiditate sub 75%. A se păstra în ambalajul original, bine închis.

Recomandări de utilizare

Se presară generos pe carne (coaste, ceafă, pui) cu 30 de minute înainte de gătire sau se freacă în ulei pentru o crustă mai închisă la culoare.

Datele nutriționale sunt valori medii, determinate pe baza materiei prime; pot varia natural de la lot la lot. Prezenta fișă are caracter informativ și nu înlocuiește eticheta produsului. Ambalat și distribuit de Supreno SRL.