

Argentina Gewürzzubereitung

Grillgewürz, ideal für Steaks, Hack, Gulasch, Rind, Schwein, Kotelett, Geschnietztem, Marinaden und pikante Saucen; auch für Roll- oder Spießbraten.

- Klassisches Fleischgewürz, ideal zum Grillen
- Auch zum Marinieren geeignet
- Würziges Aroma
- Premiumqualität
- Abziehbares Etikett

Argentinisches Barbecue: 4 Hüft- oder Rumpsteaks mit 2 EL Argentina Gewürzzubereitung einreiben. 1 TL braunen Zucker über die Steaks streuen und mit 4 EL Öl bestreichen. Die Steaks auf dem Grill von jeder Seite ca. 3-5 min. grillen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Paprika, Pfeffer, Kräuter, Zwiebel, Gewürze, Jodsalz, Würze.

Inverkehrbringer

Boomers Gourmet Andreas Boomers e.K., Langenfelde 39, 23611 Bad Schwartau