

African Rub Gewürzzubereitung

Rassig-würzige Gewürzmischung aus erlesenen ganzen und gemahlene Gewürzen für Geflügel, Fleisch, Meeresfrüchte und auch Gemüsegerichte. Ein aufregendes Erlebnis für alle Geschmacksnerven, ein Muss für Fisch wie Tilapia, Grillfleischmarinaden und Braten, ideal für Bobotie und als Würze für Frikadellen.

- African Rub ist ein wichtiger Bestandteil der in Südafrika heimischen Küche "Cape-Dutch"
- Perfekt als Grillgewürz passt es zu jedem Fleisch und sogar zu Fisch
- Premiumqualität
- Abziehbares Etikett

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1299.00 kj
Brennwert kcal	310.00 kcal
Fett	11.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.60 g
Kohlenhydrate	40.70 g
davon Zucker	30.20 g
Ballaststoffe	15.70 g
Eiweiß	10.50 g
Salz	11.10 g
Natrium	0.0 g

Allergene

Senf	Ja
------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Gewürze (Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Pfeffer, Thymian, Petersilie, Muskatnuss, Kümmel, Kurkuma, Zimt, Ingwer, Piment, Zwiebel, SENFkörner, Knoblauch, Kardamom, Lorbeerblätter), Steinsalz, Roh-Rohrzucker.

Inverkehrbringer

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