

Magic Dust BBQ Rub - Gewürzzubereitung

SICCA "Magic Dust BBQ Rub" ist eine Gewürzzubereitung mit einer würzig exotischen Note. SICCA Gewürzzubereitung "Magic Dust BBQ Rub" ist ein Klassiker in der Grillsaison und eignet sich zum Würzen und Marinieren aller Fleischsorten wie z.B. Rind, Kalb, Lamm und Schwein sowie für jegliche Art von Grillgemüse. SICCA Gewürzzubereitung "Magic Dust BBQ Rub" ist die beliebteste Würzung bei Grillfans.

Dosierung: 50 g SICCA Magic 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	1169 kj
Brennwert kcal	279 kcal
Fett	7.70 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.10 g
Kohlenhydrate	42.20 g
davon Zucker	38.40 g
Eiweiß	9.80 g
Salz	20.00 g

Zutaten

Gewürzmischung (Paprika, Knoblauch, Cumin, Zwiebeln, SENFmehl, Pfeffer schwarz geschrotet, Cayenne-Pfeffer, Chillies geschrotet), Speisesalz, Rohrohrzucker, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen).