



SCHÄTZE DER KARIBIK

Gewürzzubereitung für Scampi, Garnelen und Fischfilets. Fruchtig-scharfer Spice Rub für die karibische Küche.

Produkt Kurzbeschreibung

Gewürzzubereitung für Scampi, Garnelen und Fischfilets. Fruchtig-scharfer Spice Rub für die karibische Küche.

Produkt lange Beschreibung

Für Scampi- und Fischgerichte

Bio-Feinschmecker Amerika

Beschreibung

Gewürzzubereitung für Scampi, Garnelen und Fischfilets. Fruchtig-scharfer Spice Rub für die karibische Küche.

Erhältlich als

05004156 Stapelbare Aromaschutzdose à 100g (M-Dose)

Zutaten

Vollrohrzucker*, Kokos*, Steinsalz, Ananasflocken*, Mangoflocken*, Zwiebeln*, Peperoni*, Zitronengranulat*, Paprika*, Knoblauch*, Ingwer*, Zimt*, Thymian*, schwarzer Pfeffer*, Zitronengras*, Sternanis*, Koriandersamen*. *Aus kbA.

Zubereitungsempfehlung

Rohe Fischfilets oder rohe Scampi mit „Schätze der Karibik“ einreiben und vor dem Garen 1 Std. im Kühlschrank einwirken lassen.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003