



TANGO SPICE

Bio-Gewürzzubereitung für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch. Spice Rub zum Braten und Grillen.

Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch. Spice Rub zum Braten und Grillen.

Produkt lange Beschreibung

Für argentinisches Steak
Bio-Feinschmecker Amerika

Beschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für argentinisches Steak, für Lamm- & Schweinefleisch, Geflügel und auch für Tofu, Grillkäse, Grillgemüse sowie Kartoffelwedges. Das ausgewogene Grill-Gewürz schmeckt intensiv würzig, fruchtig nach Paprika und Tomate und besitzt eine angenehme Schärfe. Tango Spice ist ein Spice Rub und wird direkt vor dem Grillen oder Braten aufgetragen. Bei der Verwendung auf Fleisch, wird das Gewürz noch gut einmassiert, so dass sich die Gewürze mit dem Fleischsaft verbinden und eine leckere Kruste bilden. Je nach Geschmack kann Tango Spice aber auch als Marinade mit Öl



vermischt und dann aufgetragen werden. Die flüssige Marinade macht das Fleisch zarter.

Erhältlich als

05004155 Stapelbare Aromaschutzdose à 100g (M-Dose)

Zutaten

Vollrohrzucker*, Paprika*, Hickory-Rauchsatz (Salz, Rauchpartikel des Hickoryholzfeuers), Tomatenflocken* (Tomatenmarkkonzentrat*, Maisstärke*), Zwiebeln*, Knoblauch*, SENF*, Kreuzkümmel*, Koriandersamen*, Oregano*, Thymian*, schwarzer Pfeffer*, Chili*, Basilikum*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Vor Verwendung mit dem Löffel lockern. Rohes Fleisch mit „Tango Spice“ einreiben und vor dem Garen mind. 2 Std. im Kühlschrank einwirken lassen.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER



