

25 g Jamaican BBQ Rub im Glas

Industriepreis (netto): 3,19 € bei 250 Stück

Abmessung: 55 x 55 x 55 mm

Artikelgewicht brutto: 140 g

Füllgewicht netto: 25 g

Verpackung: 75 Stück im Karton, 1800 Stück pro Palette

Highlights

Eigene Rezeptur entwickelt in unserem Genusskontor in Hamburg

Premium Zutaten ohne Farbstoffe und ohne künstliche Aromen

Individualisierung

Ab 250 Stück: Etikett im Digitaldruck,

Druck- und Rüstkosten (netto): 99.90 €.

Produktionszeit: 20 Arbeitstage nach Druckfreigabe,

Expressproduktion nach Absprache.

Nachhaltigkeit

Verpackt in Glas und Karton – ohne Kunststoff-Umverpackung

Mit Liebe konfektioniert in Deutschland

Sorteninformation

Der Jamaican Jerk BBQ Rub besteht aus Paprika, Piment, Muskat, Zimt, Chili und Zitrone, die für einen scharfen, rauchigen Geschmack sorgen. Der Rub wird vor dem Grillen auf Fisch, Fleisch und Gemüse gestreut oder zu einer Marinade verarbeitet. Für BBQ-Liebhaber bietet der Jamaican Jerk BBQ Rub eine interessante Abwechslung zu den üblichen BBQ-Gewürzen.

Einzelversand inkl. Handling & Porto

Paketversand mit Sendungsverfolgung: 6,10 €

Versandpreise zzgl. Peakaufschlag für Versand zwischen dem 1.11. und 31.12.

