25 g Montreal 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 Montreal BBQ Rub ist eine Gewürzmischung, die aus einer Kombination von feinen Zutaten wie Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer besteht. Der Montreal BBQ Rub eignet sich perfekt für Steaks, Rippchen, Hähnchen oder andere Grillgerichte und verleiht ihnen ein einzigartiges Aroma und eine köstliche Geschmacksnote.

Einzelversand inkl. Handling & Porto
Paketversand mit Sendungsverfolgung: 6,10 €
Versandpreise zzgl. Peakaufschlag für Versand zwischen dem 1.11. und 31.12.

