Portionsbeutel Jamaican Jerk BBQ Rub

Industriepreis (netto): 1,29 € bei 500 Stück
Abmessung: 85 x 85 x 2 mm
Artikelgewicht brutto: 14 g
Füllgewicht netto: 10 g
Verpackung: 750 Stück im Karton, 9000 Stück pro Palette

Highlights

Eigene Rezeptur entwickelt in unserem Genusskontor in Hamburg
Mailing-optimiert für DHL Kompaktbrief / Dialogpost
Mit Liebe konfektioniert in Deutschland

Individualisierung

Ab 500 Stück: Etikett im Digitaldruck,
Druck- und Rüstkosten (netto): 99.90 €.
Produktionszeit: 20 Arbeitstage nach Druckfreigabe,
Expressproduktion nach Absprache.

Ab 5000 Stück: Folie vollflächig im Digitaldruck,
Druck- und Rüstkosten (netto): 199.90 €.
Lieferzeit: 30 Arbeitstage nach Druckfreigabe.

Nachhaltigkeit

Premium Zutaten ohne Farbstoffe und ohne künstliche Aromen

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

