

Grillen wie ein Weltmeister

Kompromisslose Bio-Qualität, volle Transparenz bei der Herkunft und einfach schön im Regal. Die Gewürze, Kräuter, Pfeffer und Salze des österreichischen Jungunternehmens ehrenwort. Genussmomente verschreiben sich voll und ganz dem Genuss und wollen mit dieser Leidenschaft anstecken. Mit Adi Bittermann hat man einen Partner gefunden, der diese Werte zu 100% teilt. Die Unternehmer ließen daher nichts anbrennen und die Zusammenarbeit wurde rasch besiegelt. Rechtzeitig zur Grillsaison kommen die innovativen Grill-Rubs, die aus dieser Kooperation entstanden, nun auf den Markt. Limited Edition Design Die aus den USA stammenden Grill-Rubs sind seit einigen Jahren in aller Munde. Das Grillgut wird mit diesen vor …



Kompromisslose Bio-Qualität, volle Transparenz bei der Herkunft und einfach schön im Regal. Die Gewürze, Kräuter, Pfeffer und Salze des österreichischen Jungunternehmens **ehrenwort**. **Genussmomente** verschreiben sich voll und ganz dem Genuss und wollen mit dieser Leidenschaft anstecken. Mit **Adi Bittermann** hat man einen Partner gefunden, der diese Werte zu 100% teilt. Die Unternehmer ließen daher nichts anbrennen und die Zusammenarbeit wurde rasch besiegelt. Rechtzeitig zur Grillsaison kommen die innovativen Grill-Rubs, die aus dieser Kooperation entstanden, nun auf den Markt.

Limited Edition Design

Die aus den USA stammenden Grill-Rubs sind seit einigen Jahren in aller Munde. Das Grillgut wird mit diesen vor dem Grillen eingerieben – sie sind daher so etwas wie eine Trockenmarinade. Die Basis für Grill-Rubs besteht meist aus Salz und Zucker, die für eine Grundwürze und eine karamellisierte Kruste dienen. Ergänzt mit zahlreichen Gewürzen erhält das Grillgut damit einen unwiderstehlichen Geschmack!

Adi Bittermann schöpft mit seiner langjährigen Erfahrung als Grillweltmeister aus dem Vollen! Es wurden daher gleich drei Grill-Rubs für verschiedene Grillgut entwickelt.

Green & Tasty Grill-Rub für Rind, Schwein und Gempse vereint kräutrige Noten von Lorbeerblättern und Oregano mit der würzigen Schärfe von schwarzem Pfeffer. Abgerundet wird diese aromatische Mischung mit einer leichten Fruchtnote von getrockneten Orangenschalen.

Hot & Smoky Grill-Rub für Geflügel und Meeresfrüchte

besticht durch ein rauchiges Aroma von Paprikapulver und Gewürzen und sorgt mit Chili-Schärfe für das gewisse Etwas.

Sweet & Rustic Grill-Rub für Lamm, Wild und Kalb sorgt mit süßlichen Gewürzen wie Nelken und Muskatnuss und würzigen Noten von Knoblauch und Zwiebel für ein tolles Aromenspiel.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at