



NOUVEAU LES RUBS



Une toute nouvelle gamme de RUBS ou mélanges d'épices à frotter, sont des préparations essentielles pour sublimer les viandes. Ils se composent d'un mélange d'herbes, d'épices et d'autres ingrédients aromatiques, qui sont frottés directement sur la surface de la viande avant la cuisson. L'objectif principal d'un rub est d'améliorer la saveur de la viande en créant une croûte savoureuse et parfumée lors de la cuisson. L'utilisation de rubs permet également de sceller les jus naturels de la viande, garantissant un plat juteux et savoureux. Disponibles : Rub Jefferson - classic ; Rub Yellow Stone - Sour ; Rub Topeka - Smoked ; Rub Little Rock - Sweet.

RUB JEFFERSON - Classic, incarne toute l'authenticité des saveurs américaines. Conçu pour les amateurs de viande grillée, ce rub offre une expérience gustative inégalée grâce à son savant mélange de fleur de sel, paprika, curcuma, oignon, ail, piment fort et poivre noir.

RUB YELLOW STONE - Sour, quant à lui, propose une aventure culinaire audacieuse avec ses touches acidulées qui éveillent les papilles. Parfait pour ceux qui recherchent une explosion de saveurs, ce rub se distingue avec son mélange de fleur de sel, curcuma, cassonade, sumac, marjolaine et poivre.

RUB TOPEKA - Smoked, est l'allié des amateurs de viandes aux saveurs robustes et charnues. Imprégné de fumée, ce mélange évoque les barbecues traditionnels du Kansas, offrant une profondeur de goût qui ravira les aficionados de viandes fumées. Dominantes Piment doux fumé, paprika, cassonade, sel, fleur de sel, ail, et poivre noir.

RUB LITTLE ROCK - Sweet, enfin, est idéal pour ceux qui préfèrent une note sucrée dans leurs plats. Ce rub apporte une douceur subtile qui se marie parfaitement avec les saveurs naturellement riches de la viande, créant un équilibre parfait entre douceur et intensité. Dominantes Cassonade, fleur de sel, niara, graine de moutarde, oignon rose, poivre noir et thym.