

Die
**Fränkische
ZWETSCHGE**
Ein kulinarisches Erbe

**LECKER
MACHER**
ZWETSCHGEN-RUB

ALTES GEWÜRZAMT ALTESGEWUERZAMT.DE

Der passionierte Gewürzmüller und Gründer des Alten Gewürzamtes (Klingenberg) Ingo Holland kann auf eine jahrelange, erfolgreiche Karriere als Spitzen- und Sternekoch zurückblicken.

Die Liebe zu den Gewürzen, der Reiz, immer neue, hochwertige Produkte zu finden und fantasievolle Mischungen zu kreieren, liegt bei den Hollands in der Familie: Mit Sohn Kilian ist bereits die zweite Generation im Unternehmen.



Die
Fränkische
ZWETSCHGE

ZWETSCHGEN-RUB

FÜR SAFTIG, ZARTES HÄHNCHEN
MIT KNUSPERKRUSTE & WUNDERBAREM
AROMA!

Dieser BBQ-Rub ist ideal zum Grillen oder Braten von Geflügel aller Art oder alternativ auch anderen Fleischsorten. Gerösteter Knoblauch und schwarzer Pfeffer sorgen für eine leichte Schärfe. Rosenscharfer Paprika und geräuchertes Salz verleihen dem Grillgut eine herrliche BBQ-Note.

Das Grillgut einmarinieren und mindestens 6 Stunden kühl stellen, damit sich die herrlichen Gewürze mit dem Fleisch verbinden können.