

## **Moulin à épices Rosenheim Spicy Barbecue Set d'épices, 1768086**

### **Rub de rôtissage classique :**

Ingrédients : Sel fumé, sucre de fleur de coco, paprika de la Vera, oignons, ail, romarin, thym, flocons de paprika, coriandre, cumin

### **Ruban d'herbes au citron :**

Ingrédients : Zeste de citron, sucre fumé, poivre long, sel, citron vert, sauge, gingembre, romarin, myrte citronnée, citronnelle, clou de girofle

### **Ruban Smokey Sensation :**

Ingrédients : Oignons fumés, sel d'aulne fumé, poivre du tigre de Malabar fumé, sucre fumé, chili chipotle, nigella, cumin, origan, laurier

### **Rub de bœuf Texas Tender :**

Ingrédients : Sel marin, oignons, piment, flocons de citron, poivre de Malabar, poivre long, coriandre, ail, poivre de la jungle Voatsiperifery, clous de girofle

### **Poivre de Juniper sauvage Rub :**

Ingrédients : Sel de mer, genièvre, poivre noir, sauge, baies de schinus, fleurs d'hibiscus, poivre long

### **Sel pour barbecue :**

Ingrédients : pyramides de sel, poivre du tigre de Malabar, flocons de piment chipotle, paprika, cumin