

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Για τα Ruby® πασπαλίστε ή τρίψτε πάνω στο κρέας για να πετύχετε γευστικό και οπτικό αποτέλεσμα.

Κωδικός Περιγραφή

Δοσολογία
(ανά kg)

Συσκευασία

ΩCN013	Νόστι Σχάρας Γεύση κρέατος ψημένο στη σχάρα. Στο νερό, στο λάδι ή ως έχει. Νοστιμεύει κιμάδες, γύρο, λουκάνικα, εξοχικό, κοκορέτσι και πολλά άλλα.	3-20 gr	2,5 kg
ΩCK003	Ruby Good Roast Κόκκινο μίγμα μπαχαρικών για τρίψιμο πάνω σε ψητά κρέατα. Δίνει γεύση, χρώμα και άρωμα.	50 -70 gr εξωτερικά	2 kg
ΩCK014	Ruby Roti lemon Τέλεια συνδυασμός λεμονιού, μουστάρδας και μυρωδικών. Για κοτόπουλο.	20-40 gr εξωτερικά	1 kg
ΩCK015	Καρ/μα Hot Wings Καρύκευμα για φτερούγες με πορτοκαλί χρώμα. Αρκετά καυτερό.	22 gr σε 78 gr νερό για 1 kg φτερούγες	1 kg
ΩCK024	Ruby Muslem Five Spice Καρύκευμα με γεύση μουστάρδας και άρωμα λεμονιού. Για φοβερά steak και σταβλίσιες μπριζόλες.	40 gr εξωτερικά	1 kg
ΩCK012	Ruby Grill Krauter Γερμανικού gewurzsalz για μπριζόλες και κιμάδες.	5-20gr	2,5 kg
ΩCK008	Ruby Αρκαδίας Πασπάλισμα πλήρες μαζί με κρεμμύδι, λίγο σκόρδο, διάφορα βότανα και γλυκιά πιπεριά. Για κοντοσούβλι, γύρο, εξοχικό κ.λπ.	50-100 gr	1 kg
ΩCK006	Ruby Κλέφτικο Κυπριακά μπαχαρικά για κλέφτικο, κοντοσούβλι, πανσέτα, γύρο, σουβλάκι κ.α.	5-50 gr	2,5 kg
ΩCK020	Ruby Γύρο Αθηναϊκό Πασπάλισμα με μπαχαρικά και βότανα για ήπια νοστιμιά, χωρίς βαριά επίγευση.	13 gr	2,5 kg
ΩCK021	Καρ/μα Γύρο Καρύκευμα χειρομάλαξης αθηναϊκού τύπου.	13 gr	2,5 kg
ΩCN004	Sweet Smoke Υγρό άρωμα καπνού που βρίσκει πολλές εφαρμογές (μαρινάδες, σαλαμούρες, σάλτσες κ.α.)	1-10 gr	1 kg bottle

