



WIBERG À la Carte

Smoked Honey BBQ Sauce

Fruchtig-rauchig, mit feiner Honignote – so lautet die Charakteristik der Smoked Honey BBQ Sauce. Sie ist ideal zu Spare Ribs, Steaks, Burgern, eben zu allen Köstlichkeiten vom Grill sowie Pommes und Wedges. Mit dieser rauchigen Sauce bekommen Gerichte wie Rostbraten mit Whiskeysauce, Pulled Pork oder Smokey Club Sandwich mit Süßkartoffelspalten ihr typisch kräftiges Aroma. Lassen Sie es rauchen und genießen Sie die Romantik eines kulinarischen Lagerfeuers!



Produktinformationen

Art. Nr. 218562





Zutaten

Trinkwasser, Tomatenmark, Zucker, Zuckerrübensirup, 6% Honig, Ananassaft-Konzentrat, Apfelmus, Brantweinessig, Kristall-Natursalz, Karamellzuckersirup, modifizierte Stärke, Zwiebel, Paprika, Gewürze, Maltodextrin, Salz, Rauch, Aroma, Raucharoma.



Verpackung

Squeeze-Flasche PP 750 ml
Nettogewicht Inhalt 850 g



Kulinarische Bestimmung

ideal zum Dippen, zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges; zum Marinieren und Verfeinern von Spareribs, Chickenwings sowie Pulled Pork und Beef



Geschmack

dezent rauchig und würzig mit feiner Honignote



Lagerung

Nach dem Öffnen gekühlt und lichtgeschützt lagern und möglichst bald verbrauchen. Nach Gebrauch gut verschließen.

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	183 kcal / 770 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	41 g
- davon Zucker	38 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	3,5 g