

CONHEÇA
NOSSA LINHA
DE ESPECIARIAS!
CONSULTE SEU REPRESENTANTE.



Dry Rub

FRANGO

Você Sabia:

O DRY RUB FRANGO É UMA MISTURA DE TEMPEROS SECOS QUE É APLICADA PARA DAR SABOR A QUALQUER TIPO DE CARNE DE FRANGO, SENDO UM SUCESSO NOS CHURRASCOS NORTE-AMERICANOS, ESSA ESPECIARIA CRIA UMA CROSTA QUE FICA A ENTORNO DA CARNE DE FRANGO QUE POTENCIALIZA O SEU SABOR A RETER TODO O SEU SUCO DEIXANDO O FRANGO AINDA MAIS SUCULENTO.

CONSULTE SEU REPRESENTANTE!



Dry Rub

CARNE

Você Sabia:

O DRY RUB CARNE É UMA MISTURA DE TEMPEROS SECOS QUE É APLICADA PARA DAR SABOR A QUALQUER TIPO DE CARNE VERMELHA, SENDO UM SUCESSO NOS CHURRASCOS NORTE-AMERICANOS, ESSA ESPECIARIA CRIA UMA CROSTA QUE FICA A ENTORNO DA CARNE FAZENDO ASSIM COM QUE SE POTENCIALIZE O SEU SABOR RETENDO TODO O SEU SUCO E DEIXANDO A CARNE AINDA MAIS SUCULENTA.

CONSULTE SEU REPRESENTANTE!



Dry Rub

SUÍNO

Você Sabia:

O DRY RUB SUÍNO É UMA MISTURA DE TEMPEROS SECOS QUE É APLICADA PARA DAR SABOR A QUALQUER TIPO DE CARNE SUÍNA, SENDO UM SUCESSO NOS CHURRASCOS NORTE-AMERICANOS, ESSA ESPECIARIA CRIA UMA CROSTA QUE FICA A ENTORNO DA CARNE QUE POTENCIALIZA O SEU SABOR A RETER TODO O SEU SUCO DEIXANDO A CARNE AINDA MAIS SUCULENTA.

CONSULTE SEU REPRESENTANTE!

