

SMOKY MOUNTAINS

BBQ & Grill Seasoning 750gr | Smoky Mountains



EAN:

8720165528547 CE

8720165528615 HE

Numéro d'article:

LA472.2

TM:

NL

Émissions de CO₂:

Farm-To-Farm

BBQ & Grill Seasoning 6 × 750gr | Smoky Mountains

- Végétalien

Description

Description

Puissant, fumé et riche en goût. BBQ & Grill Seasoning apporte l'authentique expérience du barbecue southern dans la cuisine professionnelle. Inspiré par le sud des États-Unis, où les mélanges d'épices cajun et créoles créent des combinaisons aromatiques intenses avec une signature BBQ reconnaissable.

Le mélange de paprika, poivre, ail et épices apporte immédiatement aux viandes, poissons et légumes cette saveur chaude, légèrement relevée et fumée, typique du barbecue.

Parfait pour les ribs, steaks, burgers, poulet grillé, pork belly burnt ends, patates douces et légumes grillés.

Préparation

Utilisez BBQ & Grill Seasoning comme dry rub avant la cuisson au grill ou au fumoir, ou mélangez les épices avec de l'huile pour réaliser une marinade. Appliquez généreusement sur viande, poisson ou légumes et préparez au grill, au fumoir ou à la plancha.

Origine

Pays d'origine: Pays-Bas

Nom légal: BBQ & Grill Seasoning 6 × 750gr | Smoky Mountains

Ingrédients

Épices 32 % (poudre de paprika, granulés de poivre noir, poudre de graines de cumin, poudre de piment, poudre de poivre blanc), sel, sucre, granulés d’ail, granulés d’oignon, maltodextrine fumée

-

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans	Non fourni
+	±	—	○
les céréales contenant du gluten	—	arachides	— pistache —
blé	—	soja	— noix de macadamia —
seigle	—	lait	— céleri —
orge	—	fruits à coque	— moutarde —
avoine	—	amande	— sésame —
épautre	—	noisette	— sulfites —
kamut	—	noix	— lupin —
crustacés	—	noix de cajou	— mollusques —
oeufs	—	noix de pécan	—
poisson	—	noix du brésil	—

-

Valeurs nutritionnelles

	Produit
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1030 / 245
Matières grasses	3.5 g
dont acides gras saturés	0.6 g
Glucides	41.1 g
dont sucres	24.4 g
fibres	11.1 g
Protéines	6.6 g
Sel	29.7 g

-

Marques de qualité et caractéristiques

Caractéristique	Est applicable	Réclamation sur l'étiquette
Végétalien	Oui	✓

Conditions de stockage

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	sec	24 mois	
réception grossiste	sec	90 jour(s)	

Remarque générale pour toutes les conditions de stockage

Méthode de conservation	non applicable
--------------------------------	----------------

Mode d'emploi sur l'étiquette

Instructions de stockage sur l'étiquette	-
---	---

Type de date d'expiration	À consommer de préférence avant le
----------------------------------	------------------------------------

Emplacement de la date de péremption sur l'emballage	Onderaan het etiket
---	---------------------

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 8720165528547 - BBQ & Grill Seasoning 750gr | Smoky Mountains

unité de vente - 8720165528615 - BBQ & Grill Seasoning 6 × 750gr | Smoky Mountains

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	BBQ & Grill Seasoning 750gr Smoky Mountains
Appelation courte	
EAN	8720165528547
Numéro d'article producteur	LA472.2
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (LxBxH)	emballage (137mm x 137mm x 128mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	0.75 kg
Poids net	0.75 kg
Poids brut	0.81 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN 8720165528615

Numéro d'article producteur LA472.1

Emballage (LxBxH) emballage (413mm x 276mm x 130mm)

Poids net 4.5 kg

Poids brut 5.05 kg

Nombre d'unités dans cet emballage 6

Matériau d'emballage

emballage (137mm x 137mm x 128mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
Plastique			Non recyclable	

emballage (413mm x 276mm x 130mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
carton ondulé			Non recyclable	

Détails du contact

LA Streetfood

Bergweidedijk 2, 7418AD Deventer

Consumer Support:

🌐 www.la-streetfood.com

✉ info@la-streetfood.com

📞 [+31570763111](tel:+31570763111)

Dernière mise à jour le 25 février 2026

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.