



Schäufele, also Schweineschulter am Knochen, gehört zu den Klassikern der fränkischen Küche. Dieser kräftig-aromatische Gewürzmix mit Majoran, Muskat, Kümmel, Piment und Fenchel verleiht dem Schäufele ebenso eine unverwechselbare Note wie anderen Fleischgerichten und Gemüse.



## FRÄNKISCHER BBQ RUB



MIT MAJORAN · MUSKAT · KÜMME  
PIMENT · FENCHEL

**Zutaten:** Gewürze (Kümmel, schwarzer Pfeffer, Koriander, Fenchel, Muskat, Piment, Majoran), Salz, Zucker. Trocken lagern und vor Wärme schützen.  
**Mindestens haltbar bis: 31.12.2024**

[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)  
wellnuss Premium Präsen  
Humboldtstraße 53 G, D-22083 Hamburg

25 g