



Würzig, süßlich, ein Hauch Schärfe - der Jamaican Jerk BBQ Rub holt den Geschmack Jamaikas in die heimische Küche: kräftiger Paprika, Piment und Muskat treffen auf lieblichen Zimt, frische Zitrone und Orange. Abgerundet durch eine Nuance Habanero Chili. Passt zu Fisch, Fleisch und Gemüse.



## JAMAICAN JERK BBQ RUB



MIT THYMIAN · PIMENT · MUSKAT · ZIMT  
ORANGENSCHALE · HABANERO CHILI

**Zutaten:** Gewürze (Paprika, Thymian, Piment, Muskat, Pfeffer, Zimt, Zitronenschale, Orangenschale, Chili Habanero), Salz, natürliche Aromen (Zitrone, Orange). Trocken lagern und vor Wärme schützen. **Mindestens haltbar bis: 31.12.2024**

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

25 g