ITALIA SPEZIE®

LINEA BARBECUE

DRY RUBS




BBQ
PROS
19
SPICY
DRY RUB
BBQ
PROS
67
VEGGIE
DRY RUB
BBQ
PROS
59
DRY RUB

BARBECUE DRY RUBS

Scopri nuovi orizzonti di gusto

Italia Spezie presenta una nuova linea di sei blend, ideali per il barbecue e non solo: un mix di spezie aromatiche pensato per arricchire il gusto della carne e delle verdure prima della cottura.

Sei blend, tante possibilità

Ogni miscela è studiata per esaltare una specifica carne o preparazione, ma può essere utilizzata in modo trasversale: è un punto di partenza, non una regola.

L'offerta include: Chicken Dry Rub, dal profumo delicato e perfetto per il pollo; Beef Dry Rub, con un sapore deciso adatto al manzo; Pork Dry Rub, dal gusto intenso ideale per il maiale; Smoked Dry Rub, per chi ama il tocco affumicato; Veggie Dry Rub, ideale per patate e verdure in genere; Spicy Dry Rub, per gli amanti del piccante.







A COSA SERVONO

Il sapore della cultura BBQ, in un barattolo

Grazie alla crescente popolarità della cultura BBQ statunitense, i rub sono diventati un elemento essenziale per esaltare il sapore delle carni.

Queste miscele di spezie, che includono sale e zucchero, aiutano a creare una deliziosa crosta caramellizzata durante la cottura.

I rub offrono una grande versatilità, permettendo di personalizzare i piatti con colori, sapori e aromi unici.

Inoltre, sono estremamente facili da usare: le miscele sono formulate per essere pronte all'uso, garantendo un'esperienza di cucina semplice e soddisfacente.

Disponibili anche in formati professionali

Per il canale professionale, i nostri rub sono disponibili anche in formati da 1 kg, pensati per ristorazione, BBQ specialist, steakhouse, catering e operatori del settore. Una soluzione pratica e conveniente per chi necessita di quantità maggiori, che mantiene la stessa qualità e costanza aromatica delle confezioni retail.







COME SI USANO

Ungi, cospargi, massaggia

Sul barbecue, alla griglia, al forno o in padella, i nostri rub sono estremamente versatili e possono essere utilizzati in molteplici occasioni, sia per condire gli alimenti prima della cottura, sia per insaporire un piatto già pronto.

Non hanno limiti di utilizzo e sono perfetti per esaltare il gusto di carni e verdure. Si consiglia di ungere leggermente l'alimento e di distribuire il rub uniformemente sulla superficie prima della cottura.

La quantità consigliata è di circa 30 g di rub per ogni chilogrammo di alimento prima della cottura e di circa 10 g per chilogrammo sui piatti già pronti.









MANZO

Beef Dry Rub N°23

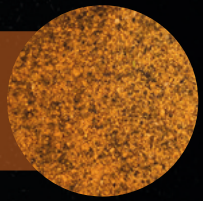
Se vuoi rendere le tue grigliate ancora più gustose, prova Beef Dry Rub N°23. Una miscela di spezie aromatiche e ingredienti selezionati con cura, progettata per esaltare il sapore e la succosità del manzo.

- Perfetto per tutti i tagli di manzo: bistecche, costine, brisket
- Miscela di spezie, aromi e altri ingredienti secchi
- Ideale per grigliate, affumicature e cotture lente

Cosa rende il nostro dry rub così speciale? Utilizziamo una miscela perfettamente bilanciata di pepe, coriandolo, paprika, aromi, varie erbe aromatiche, l'aglio in polvere, la cipolla, il sale non iodato e un tocco di zucchero, che crea una crosta dorata e saporita. Si adatta splendidamente a bistecche succulente, roast beef o persino a deliziosi hamburger gourmet.

Possibili abbinamenti

Per un'esperienza di barbecue completa, accompagna la carne di manzo speziata con un contorno classico di fagioli in umido, preparati con fagioli rossi Dark Red o borlotti. Puoi aggiungere anche una salsa barbecue fatta in casa, per un tocco più intenso, oppure un chimichurri fresco e aromatico.



Consigli extra per appassionati di barbecue

Marinatura: se desideri un sapore ancora più intenso, puoi combinare il rub con una marinata liquida a base di birra, vino rosso o brodo di manzo. Lascia la carne a marinare per diverse ore prima di applicare il rub.
Tecnica di affumicatura: utilizza diversi tipi di legno per affumicare la carne e aggiungere ulteriori strati di sapore. I legni di quercia, noce americano e ciliegio sono ottime scelte per il manzo.

BEEF
#23



POLLO

Chicken Dry Rub N°31

Se sei alla ricerca di un modo semplice e gustoso per esaltare il sapore del tuo pollo, devi provare il nostro CHICKEN DRY RUB N°31. Una miscela di spezie, erbe aromatiche e ingredienti secchi che conferisce al pollo un gusto intenso e una crosta dorata e croccante.

- Mix bilanciato di spezie, erbe aromatiche e ingredienti secchi
- Perfetto per barbecue, cotture alla piastra e fritture
- Adatto per tutti i tagli di pollo e altre carni bianche come il tacchino
- Conferisce una crosta croccante e un interno succoso

Il Chicken Dry Rub è un mix di spezie secche e aromi progettato per insaporire la carne, in particolare il pollo e il tacchino.

Possibili abbinamenti

Per un pasto completo, servi il pollo insaporito con Chicken Dry Rub insieme a contorni freschi e leggeri come insalate verdi, verdure grigliate o patate arrosto. Per un tocco di freschezza in più, servi il pollo con una salsa allo yogurt aromatizzata con limone e menta. Altrimenti puoi preparare un riso basmati cotto con brodo di pollo e spezie leggere.



Consigli extra per appassionati di barbecue

Non limitarti solo al pollo! Questo rub è delizioso anche su altri tipi di carne come tacchino e maiale.

Per il pollo cotto in friggitrice, dopo aver applicato il rub, infarina leggermente i pezzi di pollo e rendili ancora più croccanti ripetendo la panatura.

CHICKEN
#31



MAIALE

Pork Dry Rub N°43

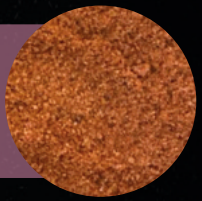
Scopri il potere di trasformare ogni taglio di maiale in un'esperienza culinaria da leccarsi i baffi con il nostro PORK DRY RUB N°43! Un mix di spezie rosso fuoco, sapientemente combinato, che dona un sapore avvolgente e una crosta dorata che delizierà ogni palato.

- Miscela esclusiva di spezie, erbe e aromi affumicati, dolci e piccanti
- Ideale per tagli e preparazioni come pulled pork, costolette, spalla, hamburger e spiedini
- Perfetto per barbecue, arrosti, cotture al forno o anche per insaporire i piatti in padella
- Applica il rub direttamente sulla carne prima della cottura

Il rub di maiale è una miscela secca di spezie e aromi utilizzata per insaporire la carne di maiale. Ideale per costine, pulled pork, braciole e arrosti, dona alla carne un gusto intenso e aromatico. Durante la cottura contribuisce inoltre a creare una crosta saporita e ben caramellata.

Possibili abbinamenti

Il pork dry rub è versatile e si abbina perfettamente a una varietà di contorni. Pensa a un'insalata di cavolo croccante e rinfrescante, fagioli al forno dolci e affumicati, o un classico mac and cheese. E per il tocco finale, perché non servire il tutto con una birra artigianale fredda? Ecco il barbecue dei sogni!



Consigli extra per appassionati di barbecue

Negli ultimi minuti di cottura puoi spennellare la carne con una glassa all’aceto balsamico, per aggiungere una nota agrodolce e ottenere una superficie lucida.
La cottura lenta a bassa temperatura è un metodo eccellente per mantenere il maiale succoso. Usa una temperatura intorno ai 150-160°C e cuoci lentamente.

PORK
#43



AFFUMICATO

Smoked Dry Rub N°59

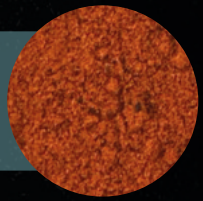
Se cerchi un mix di spezie aromatico e versatile, devi provare il nostro SMOKED DRY RUB N°59! Con le sue note dolci e affumicate, può essere utilizzato su diversi tipi di carne e altre preparazioni.

- Miscela esclusiva di spezie ed aromi affumicati
- Ideale per ogni tipo di carne, dal manzo al pollo, fino alle costine di maiale
- Si adatta a vari metodi di cottura: barbecue, arrosti e cotture al forno
- Applica il rub direttamente sulla carne e lasciala riposare prima della cottura.

Lo Smoked Dry Rub è una miscela secca di spezie e aromi utilizzata per insaporire i diversi tipi di carne. Il suo profilo affumicato dona profondità e carattere, risultando ideale per la griglia, il barbecue e le cotture lente. Perfetto per manzo, maiale, pollo e costine.

Possibili abbinamenti

Non importa quale tipo di carne preferisci - manzo, pollo, maiale o agnello - il nostro Smoked Dry Rub si adatta perfettamente a qualsiasi taglio. La sua formulazione unica permette di ottenere risultati straordinari sia con la cottura alla griglia che con la cottura lenta al forno.



Consigli extra per appassionati di barbecue

Marinatura: combina il tuo Smoked Dry Rub con una marinatura a base di liquidi come birra, sidro di mele o succo di agrumi. Questo passaggio aggiungerà ulteriore umidità e sapore alla carne.
Affumicatura extra: se disponi di un affumicatore, usa legni aromatici come mesquite, hickory o melo durante la cottura. Questo intensificherà ulteriormente l'aroma affumicato del rub.

SMOKED
#59



VERDURE

Veggie Dry Rub N°67

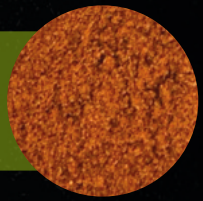
Porta quel pizzico di originalità e creatività in cucina con il VEGGIE DRY RUB N°67! Una miscela secca di spezie e aromi progettata per esaltare il gusto delle verdure e non solo.

- Mix bilanciato di spezie, aromi e altri ingredienti secchi
- Ideale per verdure, legumi, patate, formaggi e anche carne bianca
- Perfetto per marinature a secco, barbecue, piastra e cotture al forno
- Cospargi le verdure con il rub e lasciale riposare

Il Veggie Dry Rub è un mix di spezie secche e aromi a base di paprika, peperoncino e pepe, pensato per insaporire verdure, legumi, tofu e carni bianche. Dona un gusto deciso e aromatico, ideale per cotture al forno, alla griglia o in padella.

Possibili abbinamenti

Mescola una generosa dose di rub con ceci, patate o verdure, aggiungi un filo d'olio e cuoci in forno, sulla griglia o in friggitrice ad aria. Le spezie avvolgono gli ingredienti, esaltandone il sapore e creando una superficie dorata, aromatica e ricca di gusto.



Consigli extra per appassionati di barbecue

Il Veggie Dry Rub è perfetto per dare carattere a moltissime preparazioni. Puoi aggiungerne una spolverata a fine cottura su zuppe di lenticchie e vellutate di verdure, oppure usarlo per insaporire il tofu prima della cottura in forno o in friggitrice ad aria, insieme a un filo d'olio. È ottimo anche su ceci e fave croccanti, per trasformarli in uno snack aromatico, speziato e leggermente piccante.

VEGGIE
#67



PICCANTE

Spicy Dry Rub N°19

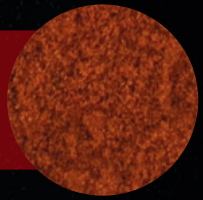
Se ami il piccante e i sapori audaci, prova il nostro SPICY DRY RUB N°19. Una miscela secca di spezie ed erbe aromatiche, progettata per esaltare il gusto della carne.

- Mix bilanciato di spezie, erbe e altri ingredienti secchi
- Ideale per tutti i tipi di carne: pollo, manzo e maiale
- Perfetto per barbecue, marinature a secco, arrosti e cotture al forno
- Massaggia la carne con il rub e lasciala riposare

Lo SPICY DRY RUB N°19 è una miscela intensa e piccante, dal carattere deciso e avvolgente. Perfetto per carne, BBQ e cucina texana, dona calore, colore e una spinta speziata irresistibile.

Possibili abbinamenti

Lo Spicy Dry Rub è incredibilmente versatile e può essere utilizzato su una varietà di carni, tra cui bistecche di manzo, alette e sovracosce di pollo o tacchino, costolette di maiale e persino pesce, dato che il piccante si abbina bene alla sua dolcezza naturale.



Consigli extra per appassionati di barbecue

Se usi un affumicatore o una griglia a carbone, aggiungi legno di hickory o mesquite per esaltare le note intense e piccanti dello Spicy Dry Rub. L'affumicatura dona maggiore profondità e rende il gusto ancora più avvolgente. Negli ultimi minuti di cottura, puoi spennellare la carne con una glassa dolce a base di miele e senape, per bilanciare il piccante e creare una crosta caramellata ricca di sapore.

SPICY
#19

ITALIA® SPEZIE

BARBECUE

DRY RUBS

Scopri la linea completa

Italia Spezie
Via Seconda di Ponsano, 10
04022 Fondi (LT)

+39 342 337 7541
info@italiaspezie.com
www.italiaspezie.com