

Marinades et sauces liquides

	BBQ pimenté	BSA0101	Goût traditionnel, avec une saveur de piment prononcée. La sauce a une couleur rouge	
★	BBQ memphis	B70010	Sauce BBQ fumé et au goût sucré. Convient parfaitement au porc et bœuf effiloché. Peut aussi servir de sauce	
	Bière	2C3B038		
★	Délice urbain	BSA0106	Marinade passe-partout, goût sucré avec vinaigre et ketchup.	
★	Érable poivre et chipotlé	B60004	Marinade fait avec le piquant du poivre, le brûlant du chili et la douceur de l'arôme d'érable, le tout fumé légèrement.	
	Érable et oignon caramélisé	2C2B005		
	Farwest	BSA0102	Goût BBQ fumé hickory. La sauce de couleur brune convient parfaitement au porc ou bœuf effiloché.	
	Général Tao	B70002		
	Mexicaine jalpeno, lime tomate	B60005		
★	Miel et ail	2C0B003	format 3,78 litres	
	Piri-piri	B60046	Un goût prononcé de piment	
	Poivre Noir	2C0C053		
	Portugaise	B60050		
	Steak house	B60009	Marinade BBQ pleine de caractère en présence de poivre concassé, d'oignon et d'ail.	
	Sésame thaï	B60003	Marinades thaïlandaise au goût sucré et épicé, à la couleur orangée avec des graines de sésame.	
	Shish Taouk	2C0D032	D'origine Turque, excellente avec le poulet	
	Souvlaki	2C3B019		
	Teriyaki à l'ail	BSA 0103	Marinade classique, au profil asiatique, à base de sauce soya.	
	Vin blanc et herbes	2C4E041		
★	Whisky, fumé et érable	B60016	Marinade à base de vrai whisky, avec des arôme subtiles de fumée et d'érable.	

Toutes ces marinades se conservent à la température de la pièce jusqu'à l'ouverture du contenant. Réfrigérez après l'ouverture. Ce sont des format de 1,89 litres ou 3,78 litres cela dépend des saveurs