



PROGUSTO

www.progusto.hu | +36 70 427 9374

www.facebook.com/progustohungary

Barbecue íz, füst nélkül!

Barbecue, american ribs és mézes sör ízű marinádok: Szezonális marinád kínálatunkért keresse üzletkötőnket!



Vegán és vegetáriánus ételknél is alkalmazható!

Só Extra - Füst ízű só termékünk

Paprika Extra őrlemények - Különlegesen magas, kiváló színezőértékkel bíró **édes és csípős**, füstös ízű paprika termékeink.

ProSmoke folyékony füstaroma:

Széleskörűen felhasználható, szín és ízalkakító hatású füstaroma praktikus, 250 ml-es szórófejes kiszerelésben a könnyebb alkalmazás érdekében.

Különleges BBQ szósz: Édes, füstös ízű különleges barbecue szósz alkoholos, kávé, gyümölcsös jegyekkel.

Univerzális barbecue rub: Barnacukor alapú fűszerkeverék, húskok alacsony hőfokon történő, lassú sütéséhez.



PROGUSTO

www.progusto.hu | +36 70 427 9374

www.facebook.com/progustohungary

Grillszezonra ajánljuk!



Termékeinket már webshopunkból is megrendelheti!

Marinádok: Felhasználásra kész olajos pácok húсок sütésére, ízesítésére.

Só Extra: Költséghatékony füst ízű só termékünk, mely használata esetén nincs szükség drága, zsíros húsrészekre.

Cheddar szósz: Hosszú eltarthatóságú, széleskörűen felhasználható sajtszósz alap. **Prémium verzióban is elérhető.**

Édes Edina: Édeskés ízű grill fűszerkeverék. Csirkehúshoz és sült krumplihoz ajánljuk!

Pikáns Piri: Grill ételekhez készült, pikáns ízű fűszerkeverék. Sertéshúshoz kimondottan finom.

Argentin Augusztina: Rusztikus fűszerkeverék. Marhahúсок jó kiegészítője.

Magyaros fűszerkeverék: Összetett ízű általános fűszerkeverék, ami halakhoz is kiváló.

Grill zöldség fűszerkeverék: Ajánljuk zöldségek ízesítésére!

Steak fűszerkeverék: Modern ízvilágú fűszerkeverék, elsősorban steak-ek ízesítésére.

Házi hamburger fűszerkeverék: Hamburgerhez és pljeskavicához ajánlott házias ízvilágú fűszerkeverék.

Különleges BBQ szósz: Édes, füstös ízű különleges barbecue szósz alkoholos, kávé, gyümölcsös jegyekkel.