



Catalogo prodotti

selezione unica di aromi e sapori

“Abbiamo percorso chilometri e chilometri per trovare, conoscere e vestire quello che può diventare il successo di un momento. L'unione indissolubile fra Sapore e Sapere. Il contenitore e il contenuto si fondono tra loro con naturalezza. Il bello e il buono non trovano confini e si esprimono in una emozione che non si interrompe mai. Non puoi slegarli perché sono fatti l'uno per l'altro.”

Ezio Salviato

Catalogo prodotti

selezione unica di aromi e sapori

Nel Medioevo, la Repubblica Veneziana è diventata una potenza grazie al commercio di spezie, al tempo la merce più costosa. Proprio tramite i commercianti veneziani le spezie erano importate in Europa dall'Oriente: lunghe carovane, cariche di profumi e sapori, si spostavano dall'Oriente fino ai porti del Mediterraneo, dove c'erano già le navi della flotta ad aspettarle. Commercianti con l'Oriente, però, non era facile perché la Chiesa cattolica vietava ai mercanti cristiani di fare affari con i musulmani, minacciandoli di scomunica. Soltanto i veneziani, che erano intraprendenti, riuscirono, grazie all'abilità del mercante Dario Bembo, a convincere il Papa Innocenzo III a fare un'eccezione e a permettere il commercio di spezie con i popoli arabi. Oggi come allora, Bembo è sinonimo di intraprendenza. Per noi e Spezie, i Sali e i Pepi, rappresentano ancora, dopo cinquecento anni, il prodotto più affascinante. Bembo vi propone una selezione unica di aromi e sapori per arricchire la vostra tavola. Solo le materie prime migliori per garantire l'aroma intenso dei nostri ingredienti scelti per dare personalità a ogni ricetta. Sapori orientali ed esotici o mediterranei e casalinghi, per preparazioni dolci e salate.

La storia



SPEZIE E MISCELE

Le spezie, un universo magico fatto di odori, sapori, aromi, sensazioni, emozioni, antichi rimedi, storia e avventure dei tempi che furono che suscitano in tutti noi un enorme fascino.



SPEZIE IN CONFEZIONE
SPEZIE SFUSE

LA NOSTRA SELEZIONE:

Spezie

Anice in Semi (Turchia)
Anice Stellato (Cina)
Annatto
Bacche di Ginepro (Italia)
Berberitzen (Asia)
Cannella (Ceylon)
Cardamomo (Sri Lanka)
Chiodi di Garofano (Zanzibar)
Coriandolo (Siria)
Cumino (Siria)
Curcuma (India)
Fave di Tonka (Venezuela)
Fieno Greco (India)
Galgant (Asia)
Kummel (Olanda)
Liquirizia bastoncini
Macis (Sri Lanka)
Miele in polvere (Italia)
Nigella (Asia)
Noce Moscata (Sri Lanka)
Paprica Dolce (Ungheria)
Paprica Dolce Affumicata (Ungheria)
Paprica Piccante (Ungheria)
Paprica in fiocchi (Ungheria)
Senape gialla (Canada)
Senape Scura (Canada)
Sesamo (India)
Sesamo nero (India)
Sumac (Turchia)
Vaniglia (Madagascar - Thaiti)
Wasabi
Zenzero (Nigeria)

Miscele di Spezie

San Josè (Costa Rica)
Kaskà (Niger, Mali, Gana)
Raz el Hanout ((Marocco)
Karibes (Caraibi)
Tandoori Masala (India)
Assuncion (Paraguay)
Perdicion (Polinesia)
Tierra de Fuego (Argentina)
Panch Phoron (Bengala)
Pain de Epices (Antille)
El Pecador (Spagna)
Pampa Argentina (Argentina)
Zhuatang (Cina)
Cajun (Stati Uniti)
Berberè (Etiopia)
Cowboy (USA)
Myconos (Grecia)
Zahatar (Libano)
Garam Masala (India)
Curry Bolliwood (India)
Curry Tradizionale Inglese (India)
Curry Madras (India)
Curry di Goa (India)
Curry Thai Rosso (Tailandia)
Curry Thai Verde (Tailandia)
Curry Piccante (Tailandia)





ERBE AROMATICHE

Grandi classici della tradizione culinaria, le Erbe Aromatiche impreziosiscono ogni tipo di piatto, dal più semplice al più ricercato. Celebri non solo per il gusto, ma anche per le molteplici proprietà benefiche del loro utilizzo nella dieta di tutti i giorni.



**ERBE AROMATICHE
IN CONFEZIONE**

ERBE AROMATICHE SFUSE

LA NOSTRA SELEZIONE:

Aglio a fette dell'Ufita (Italia)	Finocchio Selvatico in Semi (Egitto)
Aglio Granulare dell'Ufita (Italia)	Lauro (Turchia)
Aglio in Polvere dell'Ufita (Italia)	Levistico (Europa)
Aglio Orsino (Europa)	Maggiorana (Egitto)
Angelica (Europa)	Menta Dolce (Egitto)
Aneto (Turchia)	Menta Forte (Egitto)
Arancio Amaro (Tunisia)	Origano (Turchia)
Arancio Dolce Macinato (Marocco)	Peperone Rosso (Cina)
Arancio Dolce Scorza (Marocco)	Pomodoro Cubetti
Artemisia (Ungheria)	Porro Bianco e Verde Tritato
Basilico (Cina)	Prezzemolo (Ungheria)
Carota A Cubetti (Cina)	Rafano In Polvere (Cina)
Cerfoglio (Francia)	Rosmarino (Marocco)
Cipolla A Fette (Cina)	Salvia (Turchia)
Cipolla Granulare (India)	Santoreggia (Germania)
Cipolla In Fiocchi (India)	Sedano In Cubetti (India)
Cipolla In Polvere (Cina)	Sedano In Foglie (Germania)
Coriandolo In Foglie (Europa)	Sedano In Semi (India)
Dragoncello (Ungheria)	Spinaci In Polvere (Cina)
Erba Cipollina (Cina)	Timo In Aghi (Marocco)
Erba Del Vescovo (Europa)	Timo In Polvere (Marocco)
Erbe Di Provenza (Francia)	
Finocchio In Semi (Egitto)	





ERBE OFFICINALI

All'imperatore Chen-Nong che regnò nel XXVII° secolo a.C. viene attribuito il primo trattato sulle piante officinali dove descrive e classifica 365 erbe che egli probabilmente sperimentava su se stesso per accertarne le virtù curative o tossiche. Oggi queste erbe hanno trovato un nuovo vigore nella cucina nutraceutica, quella cucina che trova la sua massima espressione nella capacità di migliorare la qualità della vita osservando una corretta ed equilibrata alimentazione.

ERBE OFFICINALI IN CONFEZIONE



LA NOSTRA SELEZIONE:

Achillea Millefoglie Erba con Fiori	Mirtillo Nero Foglie
Altea Foglie	Olivo Foglie
Anice Frutti verdi intero	Ortica Foglie
Arancio Fiori	Ortosiphon Foglie - Tè di Giava
Artiglio del Diavolo Radice	Passiflora Sommità
Bardana Erba	Pilosella Erba
Betulla Foglie	Pisillio Semi Scuri Interi
Biancospino Fiori e Foglie	Radiola Rosea Radice
Calendula Fiori	Rosa Canina Frutti - Cinorridi
Camomilla Fiori	Rusco Rizoma - Pungitopo
Carciofo Foglie	Salice Bianco Corteccia
Cardo Mariano Erba	Sambuco Foglie
Cascara Sagrada Corteccia	Sena Foglie Tinnevelly
Centella Asiatica Erba	Spirea Ulmaria Sommità - Regina Prati
Curcuma Rizoma	Stevia Rebaudiana Foglie
Echinacea Agustifoglie Radice	Tarassaco Foglie
Echinacea Agustifoglie Erba	Tiglio Foglie
Eleuterococco Radice	Uva Orsina Officinale Foglie
Equiseto Erba	Valeriana radice
Escolizia Californica Erba con Fiori	Verbena Officinale Erba con Fiori
Eucalipto Foglie	Verga d'Oro Erba con Fiori
Fieno Greco Semi interi - Trigonella	Vite Rossa Foglie
Ginkgo Biloba Foglie	Zenzero Rizoma
Ginseng Radice	
Gramigna Rizoma	
Hamamelis Foglie	
Iperico Sommità Fiorita	
Karkadè Fiore Intero - Ibisco	
Liquirizia Radice	
Malva Foglie	
Melissa Erba e Foglie	
Menta Piperita Foglie Monde	
Mirtillo Nero Frutti	





IL SALE

C'è sale e sale. I veri intenditori guardano alla provenienza, al colore, agli aromi e alle sfumature di gusto, dati via via da una particolare affumicatura, alla mescolanza con argilla, alghe e rocce vulcaniche.

Insomma il sale si degusta, proprio come i vini. Come si abbina un rosso o un bianco alla carne o al pesce, anche i sali hanno il loro "piatto forte".



SALE IN CONFEZIONE
SALE SFUSO

LA NOSTRA SELEZIONE:

Sale Naturale

- Sale Rosa dell'Himalaya (Himalaya)
- Fior di Sale del Mediterraneo (Italia)
- Sale Blu di Persia (Iran)
- Sale Mirroir (Bolivia)
- Sale Maras (Perù)
- Sale Murray River (Australia)
- Sale Rosso delle Hawaii (Hawaii)
- Sale Nero dell'isola Molokai (Hawaii)
- Sale Kala Namak (India)
- Sel de Guerande (Francia)
- Fleur de Sel dell'Algarve (Portogallo)
- Fiocchi di Sale di Cipro Naturale (Cipro)
- Sale delle Alpi Austriache (Austria)
- Sale della Nuova Zelanda (Nuova Zelanda)
- Perle di Sale della Namibia (Africa Meridionale)
- Sale Marino Halen Mon (Inghilterra)



Sale Aromatizzato

- Sale Hickory affumicato (Germania)
- Sale Danese affumicato (Danimarca)
- Sale Vichingo affumicato (Norvegia)
- Fiocchi di Sale di Cipro affumicato
- Sale del Mediterraneo al limone Montalbano (Italia)
- Sale del Mediterraneo all'Arancia Pernambuco (Italia)
- Sale del Mediterraneo al Pompelmo (Italia)
- Sale del Mediterraneo al Wasabi D'hataka (Italia)
- Sale del Mediterraneo alla Vaniglia Tahitensis (Italia)
- Sale del Mediterraneo all'Aceto Vegetale (Italia)
- Sale del Mediterraneo al Pepe Di Penja (Italia)
- Sale Marino alle Erbe Aromatiche Creole (Italia)
- Sale del Mediterraneo al Curry (Italia)
- Fiocchi di Sale di Cipro speziato (Cipro)
- Sale del Mediterraneo al Chili Guajillo (Italia)



PEPE, BACCHE E PEPERONCINO

Ormai è un fatto assodato, i piatti piccanti permettono di migliorare la qualità della vita e aiutano a combattere tantissimi malesseri. Basti pensare che tutti gli studiosi considerano il pepe più di una spezia, un vero e proprio farmaco dotato di tantissime caratteristiche che possono garantire la salute dell'organismo, è infatti diuretico, dimagrante, cura i disturbi gastrointestinali e le infezioni, oltre a rendere ovviamente gustosi e buoni tutti i piatti.



PEPE E PEPERONCINO CONFEZIONE
PEPE E PEPERONCINO SFUSO

LA NOSTRA SELEZIONE:

Pepe

Pepe Bianco Muntok (Oceano Indiano)
Pepe Bianco Sarawak (Malesia)
Pepe Cubeba (Isola Di Giava)
Pepe della Giamaica o Pimento (Giamaica)
Pepe Malagetta (Guinea)
Pepe di Szechuan (Cina)
Pepe Nero di Sarawak (Malesia)
Pepe Lungo del Bengala (India)
Pepe della Tasmania (Australia)
Pepe Nero Tellicherry (India)
Pepe Verde (India)
Pepe Verde Vanigliato (Germania)
Pepe Rosa (Sud America)
Pepe della Cayenna (Messico)
Pepe di Selim (Africa)
Pepe Nero Kampot (Cambogia)
Pepe Lampong (Indonesia)
Malabar (India)
Kampot Rosso Lungo (Cambogia)
Kampot Nero (Cambogia)
Penja Bianco (Camerun)
Penja Nero (Camerun)
Assam (India)
Kerala (India)
Madagascar Nero (Madagascar)
Wayenad Nero (India)
Nam Bo Nero (Vietnam)
Nam Bo Bianco (Vietnam)
Voatsiperifery Rosso (Madagascar)
Voatsiperifery Bianco (Madagascar)
Voatsiperifery Polvere (Madagascar)
Camerun Nero (Camerun)

Fantasia di Pepe (Asia)
Pepe Sarawak Affumicato (India)
Pepe Vanigliato del Borneo (Borneo)

Bacche

Szechuan (Cina)
Tasmania Laceolata (Tasmania)
Timut (Nepal)
Di Batak (Indonesia)
Timur (Nepal)
Vevain (Vietnam)
Sancho (Giappone)
Ma Kaen (Laos)

Peperoncini

Pearl Intero (Messico)
Pearl Macinato (Messico)
Pearl Polvere (Messico)
Chiplote Polvere (USA)
Guajillo Polvere (USA)
Ancho Polvere (USA)
Habanero Polvere (USA)
Carolina Reaper Rosso Intero (Italia)





SCATOLE REGALO

sorprendi con eleganza

Bembo si distingue per l'**alta qualità dei suoi prodotti e l'attenzione a ogni minimo particolare**. Per questo, abbiamo pensato di valorizzare ogni prodotto e di creare **una linea di scatole regalo in grado di stupire e regalare forti emozioni**. Puoi scegliere come comporle, a seconda delle tue preferenze e adattando il regalo a ogni circostanza e ogni persona, o puoi affidarti alle nostre idee regalo. Puoi creare le tue confezioni personalizzate.



LE NOSTRE PROPOSTE:

La Terza Virtù

Scatola formata da 3 vasetti: spezie, erbe aromatiche, miscele di spezie, peperoncini e preparati per brodo a seconda delle tue preferenze



Spezie e Cultura

La cultura del gusto non smette mai di stupirci. Una spezia ed un libro per raccontarla.



Less is More

Quando la semplicità vince l'opulenza. Quando l'arte minimalista sconvolge il valore dell'essenziale. Quando ciò che è bello è assoluto. L'espressione di un profumo contrapposta al potenziale di un sapore.



Aurora

Uno accanto all'altro, espressione dell'essenziale, o un cofanetto di forte impatto. Scegli come impressionare chi hai di fronte, scegli come farti ricordare.



GRAN DEGUSTAZIONI

scatole regalo

Gran Degustazione - I Sali Naturali e I Sali Aromatizzati

La sfida della qualità passa anche attraverso la scelta del sale più adatto a ciascun piatto. Salinità, sapidità, punto di salatura, sono solo alcuni termini per definire uno dei momenti più complessi del nostro sistema gustativo. Mai come oggi la nostra sensibilità è in grado di distinguere differenze di gusto così sottili. Ogni tipo di sale vi avvolgerà in un mistico insieme di sapore, storia e vita vissuta riportando alla memoria, per esempio, la vita nelle saline, tanto affascinante quanto dura e faticosa. Antico quanto il mondo, prezioso per tradizione: il Sale è la nostra storia, la nostra vita.



I Sali Naturali

Gran Degustazione - Il Pepe

Il pepe è una pianta originaria della regione indiana del Malabar. Importato nel mondo occidentale circa 2500 anni fa, venne definito il "Re delle Spezie" poiché era considerato più pregiato dell'oro. Si conosceva pochissimo di questa pianta e poiché essa germogliava in luoghi inaccessibili all'uomo, ben presto si diffuse la leggenda secondo cui il pepe veniva raccolto dalle scimmie. Il piccolo frutto del pepe contiene un solo seme che, raccolto non ancora maturo, rappresenta il pepe verde, maturo ed essiccato diventa il pepe nero, mentre liberato dalla polpa assume il colore tipico del pepe bianco.

Gran Degustazione - Le Spezie

Le Spezie sono state considerate per moltissimo tempo un bene di lusso in grado di arricchire le cucine di tutto il mondo in modi davvero unici. L'uomo ha combattuto molte guerre per averne il dominio: per ogni Spezia scoperta, venivano invase nuove terre. La medicina tradizionale cinese le ha poste alla base delle cure e delle medicazioni, sono state utilizzate nei rituali sacri, hanno reso la Repubblica di Venezia una grande potenza e hanno attraversato i mari sui velieri della 'Compagnia delle Indie Orientali'. Oggi troviamo le spezie nei più caratteristici mercati e bazar del pianeta.



I Pepi



I Sali Aromatizzati



Le Spezie

MISCELE DI SPEZIE

scatole regalo

IL MONDO IN 16 MISCELE DI SPEZIE

In viaggio per il Mondo alla scoperta delle 16 Miscele di Spezie che hanno fatto la Storia. Rivisitate da Bembo.

N°1 Zhuatang - Cina

N°2 Curry Di Madras - India

N°3 Perdición - Polinesia

N°4 Pampa Argentina - Argentina

N°5 Pain D'épices - Francia

N°6 Ras el Hanout - Marocco

N°7 Tierra de Fuego - Messico

N°8 Cowboy - USA

N°9 Cajun - Canada

N°10 Berberé - Eritrea, Etiopia

N°11 Zahatar - Libano

N°12 Mykonos - Grecia

N°13 San José - Costa Rica

N°14 Kaskà - Niger, Mali, Ghana

N°15 Asunción - Paraguay

N°16 karibes - Caraibi



N°1 - Zhuatang

Nata intorno al 1300, questa miscela è tra le più antiche al mondo. La leggenda vuole che sia stata creata con l'intento di riunire tutti e cinque i sapori che stanno alla base della teoria dietetica cinese: dolce (cannella), salato (chiodi di garofano), amaro (anice), acido (semi di finocchio), piccante (pepe), e riequilibrare lo Yin e lo Yang.



N°3 - Perdición

Anche se non si hanno notizie certe, pare che questa semplice miscela afrodisiaca sia stata importata dalla Polinesia francese nel 1880 quando il re Pomare V accettò di cedere il regno di Thaiti alla Francia, ottenendone la protezione. . Questo melange possiede un aroma caldo e intenso, dovuto soprattutto alla cannella e ai chiodi di garofano.



N°12 - Mykonos

La miscela di erbe Mykonos è stata inventata negli anni '60. Sembra che uno degli chef dello yacht di Aristotele Onassis, in occasione della prima visita di Jacqueline Kennedy che sarebbe poi diventata moglie dell'armatore greco, preparò questo melange per condire una insalata di carote, cetrioli e pomodori di cui Jacqueline era ghiotta.





I MORTAI

il passato in cucina

Bembo garantisce la qualità di tutti i suoi mortai. Si tratta di oggetti lavorati e prodotti con materiali di prima scelta e lavorati artigianalmente per garantirne la solidità e la perfetta estetica. Bembo studia il design dei suoi mortai con semplicità ed eleganza perché siano perfetti in ogni casa.



Il mortaio è un oggetto di origine antichissima. Da sempre, infatti, vi è la necessità di ridurre in piccoli frammenti o di spezzare ingredienti per cibi o medicinali. È nel tentativo di ridurre le dimensioni della macina e la complessità del meccanismo di macinazione che venne creato il mortaio.

Il nome stesso di questo oggetto ha una etimologia incerta e variegata: dal volgare mortarius, derivato da mortare (fare in parti), a sua volta estratto da Morta, una delle Parche il cui nome proveniva addirittura dal verbo itta mark (spezzare, dividere, fare in parti). In epoca medievale, l'uso del mortaio si diffuse soprattutto fra farmacisti, medici, dentisti e ora . Erano queste, infatti, le professioni che richiedevano l'uso di uno speci co strumento per frantumare i materiali più vari. È nel XV e XVI secolo che si diffusero i mortai in ferro riccamente intarsiati e utilizzati, soprattutto nelle cucine delle nobili case. La particolare lavorazione e decorazione di questi oggetti era dovuta al fatto che il mortaio smise di essere un mero utensile di lavoro ma divenne un oggetto d'arredo, soggetto alle regole della moda e del gusto dell'eleganza del tempo.

Anche oggi, il mortaio è un oggetto che esprime gusto ed eleganza. Possedere un mortaio e utilizzarlo è una scelta di raffinatezza e di ricercatezza. I mortai Bembo sono studiati nel design e nei materiali per adattarsi a molti stili d'arredo e a molte funzionalità. Mortai in marmo di Carrara, in granito, in ghisa, in legno, dal design classico o più moderno, uniscono bellezza e funzionalità.





LE MACINE alleate in cucina

MACINA ACRILICO TRASPARENTE CM. 11,5 E CM. 21

Le macine in acrilico hanno il vantaggio di farci individuare immediatamente ciò che contengono. Sono eleganti e arredano la tavola dando un tocco di modernità. Vanno bene per macinare il pepe ma sono ideali per la macinatura del sale per via del meccanismo in ceramica (anticorrosione) e per il fatto che non possiedono componenti ferrosi. Disponibili nelle misure piccole da 11,5 cm e grandi da 21 cm.



MACINE IN LEGNO DI FAGGIO DA 16 CM.

Il legno di faggio stagionato con cui costruiamo le nostre macine, ha il potere di assorbire i profumi più intensi di ciò che contengono, rilasciando poi, questi aromi, lentamente nel tempo. Il contenuto ideale di questa macina è il pepe e con il pepe, queste macine, hanno un rapporto centenario.

La spezia più preziosa della storia, non poteva che essere lavorata da un utensile che richiede altrettanta preziosa capacità nella lavorazione di intaglio. Infatti, le macine di legno Bembo, sono piccole opere d'arte che acquisiscono valore nel tempo. Rinchiuso nel buio di questa macina, l'oro d'oriente, mantiene inalterate per molto tempo le sue proprietà organolettiche restituendo profumi e sapori ormai dimenticati.



MACINE PER NOCE MOSCATA

Il segreto di molti grandi chef è nascosto nell'uso moderato ma continuo della noce moscata. Un po' qua e un po' là, ogni volta che il sapore deve trovare il suo equilibrio, una piccolissima dose del frutto originario delle isole Molucche, risolve il problema.

Con una macina per Noce Moscata Bembo, hai sempre a disposizione, semplicemente, il segreto che rende unici i tuoi piatti.





SOSTITUTI DEL SALE

la giusta alternativa

Non sempre assumere troppo sale è la scelta giusta. I problemi di salute legati a questo fattore sono molteplici e una dieta insipida è sempre protagonista dei buoni consigli dei nostri medici (problemi allo stomaco, ai reni, ipertensione arteriosa, ritenzione idrica, edemi e, indirettamente, aumento di peso). Ecco che Bembo, grazie alla sua esperienza pluriennale nel mondo delle spezie, ha realizzato i **Sostituti del Sale**: la prima linea pensata per poter **sostituire completamente il sale** nella dieta quotidiana o **condire in modo alternativo** le pietanze di tutti i giorni attraverso **cinque varianti**.



-  **Classico:** a base di origano, aneto e paprica è perfetto da utilizzare per qualsiasi tipo di pietanza e preparazione.
-  **Con Aglio:** la variante più versatile, per quando si vuole aggiungere una nota di sapore al proprio piatto.
-  **Con Curcuma:** aggiungere, ai benefici della dieta senza sale, quelli della curcuma, spezia dal sapore intenso e inconfondibile, che risulta particolarmente indicata per salse di carne (bianca-rossa), riso e risotti. Studi recenti hanno dimostrato come la curcumina, principio attivo contenuto nella spezia, abbia proprietà antitumorali, inibendo la crescita di diversi tipi di cellule tumorali. Tra le altre caratteristiche, la curcuma è ricca di antiossidanti, anti-trombotica, antinfiammatoria, coleretica, colagoga e ipocolesterolemizzante.
-  **Piccante:** per gli appassionati del piccante, Bembo ha pensato a questa variante, da utilizzare nei sughi, nelle insalate e perfetta anche come condimento per bolliti, stufati e verdure.
-  **Affumicato:** la variante più intrigante, dalle note affumicate, che permette di esaltare al meglio i gusti della pietanza. Non può mancare.

I Sostituti del Sale Bembo sono al **100% naturali** e non presentano **alcuna traccia di sale**.

Bembo ha realizzato una confezione ad hoc dotata di un'apposita **macina** incorporata per rendere l'esperienza di utilizzo la migliore di sempre. Il sigillo di garanzia al suo interno garantisce l'**incontaminazione** e l'**integrità** del prodotto.





BARBECUE RUB

come esaltare il sapore

BARBECUE RUB

Col termine RUB (“massaggio”) si fa riferimento a tutte quelle miscele di spezie che riescono ad esaltare i sapori e il gusto della carne, tipici della cultura americana del Barbecue. I Rub Bembo sono utilizzati dai migliori Pit Master del Mondo, nelle più importanti competizioni nel campo della Cucina Barbecue e rappresentano un must have per ogni appassionato.



PORK RUB 18

Senza dubbio uno dei classici americani riconosciuti in tutto il mondo. Un'esplosione di sapore che si ottiene solo utilizzando i giusti ingredienti.



RIBS RUB 24

Pensato appositamente per la cottura delle ribs (costine). Una ricetta studiata per stupire.



CHICKEN RUB 39

Le modalità di cottura del pollo sono infinite, ma solo una è capace di sorprendervi e di entusiasmarvi. Il sapore esotico del curry si incontrerà con la paprica e il pepe nero, raggiungendo picchi di gusto incredibili.



BUFFALO RUB 54

Il Buffalo Rub 54, miscela nata nella piccola città di Patagonia, tra Messico e Arizona, è famosissima in tutti gli Stati Uniti d'America. Perfetto per carni di bisonne, bufalo e manzo.



BEST BEEF RUB 61

Il segreto per cucinare un buon roast beef è da ricercarsi nella cottura e nella scelta degli ingredienti per condire la carne. Best Beef Rub 61 è una miscela dal profumo inconfondibile di timo e rosmarino.



HOT BEEF RUB 62

Hot Beef Rub 62 è una miscela dal profumo inconfondibile di timo unito al pungente aroma del peperoncino messicano che renderà il vostro roast beef un vero capolavoro. Ideale per tutte le carni di manzo.



BRISKET RUB 72

Il brisket è il petto del manzo, un pezzo di carne non facile da trattare per la sua notevole dimensione. Il segreto per cuocere alla perfezione il brisket è sempre lo stesso: una cottura lenta aiutata dal fumo e da un buon rub da spalmare sulla carne.



COWBOY RUB 87

Un classico del BBQ americano. Il caffè e il cacao, al naturale, risultano amari, ma si addolciscono e si armonizzano perfettamente alle altre spezie quando entrano in contatto con il calore.



BURGER RUB 92

Questa miscela è studiata per l'abbinamento di tutte le carni macinate: hamburger di manzo, di vitello, di pollo, di tacchino o maiale.



FISH RUB 96

Nata in Argentina e sviluppata in Italia, questa miscela di spezie ricca di aglio e cipolla è quanto di meglio si possa usare nella cottura al Grilling o al BBQ per il pesce o per la carne ed è tipicamente utilizzata nel Nord Europa.



www.bemboshop.com