

# BBQ pan



40

LE ORE CHE SERVONO  
PER CREARE IL  
BBQPAN®

€ 13,00

INGREDIENTI SEGRETI?  
TEMPO E PASSIONE

La carne viene massaggiata a crudo con il nostro BbqPanRub® e lasciata riposare per 12 ore a temperatura controllata. Successivamente viene cotta nel nostro bbq per 16 ore e poi fatta riposare per altre 12 ore e solo a questo punto diventa l'ingrediente principale del BBQPAN®

# BBQ PAN



pane integrale



salsa segreta



cavolo cappuccio



formaggio affumicato



pancetta di maiale



salsa segreta



pane integrale