



Catalogo Prodotti 2024



CHI SIAMO

Siamo un'azienda italiana con sede a Padova specializzata nella progettazione e produzione di Salse Barbecue Gourmet e marinature a secco premium.

Abbiamo deciso di creare la prima linea italiana completa di condimenti specifici per la cucina barbecue, unendo ingredienti naturali di alta qualità, produzioni artigianali in piccoli lotti esclusivamente Made in Italy, e le migliori tendenze gastronomiche del barbecue americano.

Il marchio VENEQU nasce dalla fusione della parola Venezia con la parola "Barbecue" e il nostro logo si ispira alle decorazioni dorate del Leone di San Marco in "moeca", in cui è stata raffigurata una gondola con a bordo un bollitore per barbecue.

VISION

Menti e cuori in continuo movimento alla ricerca dei trend di gusto in grado di soddisfare i palati dei grillatori più esigenti.

MISSION

Offrire un'alternativa ai condimenti prodotti su larga scala industriale, puntando ad essere un riferimento per tutti gli amanuti della griglia che ricercano prodotti di elevata qualità.





BBQ DRY RUB

BBQ DRY RUBS

I BBQ Dry Rub di VENEQU sono a base di solo elementi naturali di alta qualità, selezionati ed importati direttamente dalle origini presso fornitori qualificati.

Non ci sono prodotti di sintesi o elementi chimici e sia le spezie che le erbe vengono acquistate intere e macinate con tecnologie dedicate alle caratteristiche organolettiche dei vari aromi. La linea dei BBQ Dry Rub è composta dai Rub per cotture Low&Slow (tempi prolungati e a bassa temperatura), per cotture Hot&Fast (tempi brevi e ad alta temperatura), e per preparazioni specifiche legate a piatti della cucina internazionale.



BBQ DRY RUBS

BEEF BBQ DRY RUB

Cod. VNQ200T15 Cod. EAN: 7443536112145

Ingredienti: Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pepe nero, Rosmarino, Coriandolo, Cipolla, Pepe verde, Ginepro, Cardamomo, Pimento, SENAPE, Cumino, Origano, Chiodi di garofano, Peperoncino, Maggiorana, Dragoncello.

Il BBQ BEEF DRY RUB è un mix di spezie di alta qualità per marinatura a secco specifica per carne di manzo, assolutamente consigliato per Beef Brisket e BBQ Beef Ribs.

Il Beef Dry Rub è un mix di ingredienti ideale per cotture lente e a bassa temperatura.

PORK BBQ DRY RUB

Cod. VNQ200T18 Cod. EAN: 7443536112176

Ingredienti: Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pepe nero, Coriandolo, Cumino, Finocchio, Peperoncino, Rosmarino, Aglio.

Il BBQ PORK DRY RUB è un mix di spezie di alta qualità per marinatura a secco specifica per carne di maiale. Questo BBQ Rub conferisce alla carne un perfetto equilibrio tra dolce, piccante ed affumicato, creando un croccante "bark" dal piacevole sentore di finocchio e rosmarino. ideale per cotture lente e a bassa temperatura.

CHICKEN BBQ DRY RUB

Cod. VNQ200T09 Cod. EAN: 7443536112087

Ingredienti: Zucchero integrale, Sale, Paprica, Coriandolo, Limone bucce, Cipolla, Pomodoro, Rosmarino, Pepe nero, Zenzero, Aglio, Prezzemolo, Ginepro, Menta, Lauro, Finocchio, Pepe rosa, Basilico, Pepe verde, Peperoncino, SEDANO, SENAPE.

Il BBQ CHICKEN DRY RUB è un mix di spezie di alta qualità per marinatura a secco specifica per pollo e tacchino. Questo BBQ Rub è perfetto per dare un sapore eccezionale a qualsiasi parte del pollo cucinato alla griglia, darà al tuo barbecue un perfetto equilibrio tra dolcezza, piccantezza e sapidità. ideale per cotture lente e a bassa temperatura.

FISH BBQ DRY RUB

Cod. VNQ200T12 Cod. EAN: 7443536112114

Ingredienti: Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pomodoro, Pepe nero, Cipolla, Limone bucce, Zenzero, SENAPE, Pepe rosa, SEDANO, Aglio, Basilico, Noci moscate, Peperoncino.

Il BBQ FISH DRY RUB è una miscela di erbe e spezie perfetta per pesce e crostacei alla griglia in quanto ne esalta il loro sapore delicato con toni freschi come la mentuccia, il seme di finocchio e il coriandolo, e ne dona colore grazie ad un tocco di curry. Ideale per cotture lente e a bassa temperatura.

MAGIC DUST UNIVERSAL BBQ RUB

Cod. VNQ200T22 Cod. EAN: 7443536112210

Ingredienti: Paprica dolce, Sale, zucchero di canna, senape, aglio, cumino di malta, pepe nero, peperoncino.

Magic Dust questa è la polvere magica, inventata da "The Legend" Mike Mills, Pitmaster e proprietario del leggendario 17th Street Bar & Grill a Murphysboro, Illinois.

Un dry rub per marinature a secco davvero versatile, da tenere sempre vicino alla griglia o al fornello. ideale per cotture lente e a bassa temperatura.

PROVENCAL BBQ RUB

Cod. VNQ200TV12 Cod. EAN: 7443536113104

Ingredienti: sale, rosmarino, saturea montana, basilico, fiori di lavanda, maggiorana e origano disidratati.

Il Provencal BBQ Rub è un mix di erbe dai sapori mediterranei privo di zucchero di canna ed è adatto sia per cotture barbecue che alla griglia

FLOWER POWDER BBQ PRIME RUB

Cod. VNQ200V38 Cod. EAN: 7443536313368

Ingredienti: zucchero integrale, sale rosa, albicocca, pepe bianco, timo, coriandolo, limone bucce, arancia bucce, aglio (può contenere SOLFITI), salvia, finocchio, cardamomo, fiori di lavanda, macis, peperoncino, fiori di camomilla, petali di fiordaliso, fiori d'arancio, pepe rosa.

Dry Rub pensato caratterizzato da una fragranza fresca e fruttata di agrumi ed erbe mediterranee, ideale per cotture Low & Slow

BBQ DRY RUBS

SPG - UNIVERSAL BBQ RUB

Cod. VNQ200T27 Cod. EAN: 7443536112265

Ingredienti: Sale, pepe nero, pepe rosa, pepe verde, pepe bianco, aglio, pimento.

Il Dry Rub SPG (sale, pepe aglio) è un "Must Have" di tutti i grillers essendo un Rub Universale adatto a tutti i tipi di cottura, Questo premium blend è composto da un medio contenuto di sale, da quattro varietà diverse di pepe che donano un intenso timbro al palato, da aglio e da pimento. Senza zucchero di canna.

AROMATICO UNIVERSAL BBQ RUB

Cod. VNQ200T28 Cod. EAN: 7443536112272

Ingredienti: Sale, pepe nero, ginepro, paprica, cannella, finocchio, coriandolo, chiodi di garofano.

BBQ RUB universale, per grilling a cottura diretta e indiretta. Adatto alle alte temperature, a base di erbe, con bilanciati sentori aromatici e leggermente balsamici. Medio contenuto di sale. Senza zucchero di canna.

SPEZIATO UNIVERSAL BBQ RUB

Cod. VNQ200T29 Cod. EAN: 7443536112289

Ingredienti: Sale, pepe nero, limone in polvere, rosmarino, salvia, origano, timo, menta.

BBQ RUB universale, per grilling a cottura diretta e indiretta. Adatto alle alte temperature. Speziato e caldo, con l'inserimento di erbette. Decisamente pepato. Medio contenuto di sale. Senza zucchero di canna.

BBQ RUB CUJUN CREOLE - JAMAICAN JERK

Cod. VNQ200T75 Cod. EAN: 7443536712741

Ingredienti: paprika dolce, cipolla, aglio, peperoncino, pepe, origano, timo, maggiorana.

Il Cajun Creole Rub è un condimento studiato per preparazioni legate ai sapori della calda cucina Cajun che fonda le sue origini su un mix ancestrale di tradizioni importate negli USA (Louisiana) dai ricchi coloni spagnoli e francesi, e che poi si è diffusa nei Caraibi arricchendosi di un tocco afro-caraibico.

BBQ RUB STEAK BURGER - BURGERDUST

Cod. VNQ200T76 Cod. EAN: 7443536712758

Ingredienti: sale fino, prezzemolo foglie, paprika dolce, carota, pepe nero, cipolla, noci moscate, kurkuma radice, coriandolo semi, senape gialla semi, pepe bianco, fieno greco semi, zenzero rizoma, kümmel semi, sedano semi, cannella, anice stellato, chiodo di garofano, sedano rapa, aglio.

RUB Universale adatto ad esaltare i sapori di hamburger alla griglia e al forno, di polpette di carne macinata, e di ripieni. Utilizzo raccomandato: 50 gr. / 1 kg di carne

BBQ RUB TEX-MEX - TACOS & FAJITAS

Cod. VNQ200T77 Cod. EAN: 7443536712765

Ingredienti: aglio granuli, fecola di patate, sale fino, cumino di Malta, paprika dolce, peperoncino, origano, cipolla, rosmarino, salvia, ginepro, lauro, prezzemolo, basilico.

Questa miscela di spezie per marinature a secco, caratterizzata da un mix perfetto di peperoncino, cumino, aglio e cipolla, si ispira al famoso connubio di sapori della cucina Tex-Mex

ROCKERO BBQ COFFEE RUB

Cod. VNQ200V39 Cod. EAN: 443536313375

Ingredienti: sale rosa, pepe nero, aglio (può contenere SOLFITI), caffè, timo, paprika affumicata, zucchero integrale, paprika dolce, peperoncino, coriandolo.

Dry Rub composto da una miscela di spezie ed erbe arricchita con polvere di caffè arabica e peperoncino ancho per un tocco di sapore intenso e sorprendente.

BBQ DRY RUB

MODALITA' DI UTILIZZO

MARINATURA: rimuovere tutta l'acqua che rimane sulla superficie della carne prima di ungerla con della Salsa VENEQU BBQ SAUCE o in alternativa con dell'olio d'oliva assicurandosi di ungere con le mani l'intera superficie per ottenere un rivestimento omogeneo. Applicare il BBQ Dry Rub e quindi strofinarlo energeticamente a secco sulla carne. Per grandi pezzature, utilizzare abbondante BBQ Dry Rub su entrambi i lati, e per pezzi di carni ancora più grandi come arrosti e costole è consigliabile sfregare il condimento con le nocche della mano affinché penetri in profondità nella carne. Una volta applicato lo strato di BBQ Dry Rub sulla carne sono sufficienti, prima di andare in cottura, da 15 minuti di marinatura fino a diverse ore a seconda della dimensione della pezzatura. Per evitare che gli zuccheri presenti in alcuni dei BBQ Dry Rub possano bruciare assicurarsi di spruzzare un po' d'olio sulla griglia prima della cottura.



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Tenere il luogo fresco e asciutto.

TEMPI OTTIMALI DI CONSERVAZIONE

48 mesi



SALSE BARBECUE

SALSE BARBECUE

Le nostre Salse sono realizzate solo con l'utilizzo di materie prime selezionate senza conservanti, nè aromi e coloranti artificiali.

Ricette ricercate ne garantiscono una elevata qualità ed un gusto eccezionale in grado di esaltare i sapori naturali delle carni e di sorprendere con gusti innovativi.



SALSE BARBECUE



Cod. VNQ200T03

SALSA BBQ CLASSICA

Cod. EAN: 7443536012025

Ingredienti: polpa di pomodoro; aceto; zucchero; cipolla; burro; senape; salsa Worcestershire; aromi; amido di mais; gomma xantana; liquido di fumo.

Valori nutrizionali per 100g: Energia: 602kJ / 144Kca Grassi: 6,8g, Acidi grassi saturi: 3,1g, Carboidrati: 17,8g di cui Zucchero: 3,9g Proteine: 1,9g – Sale: 0,01g

La **Salsa BBQ CLASSICA** è stata concepita per essere utilizzata con carne rossa, preferibilmente manzo, selvaggina o bisonte, ma è ottima anche con pollame. Perfetta per burgers, ribs e beef brisket. La lingua viene colpita da un gusto incisivo che è il risultato del giusto bilanciamento tra dolcezza ed affumicatura e piccantezza.



Cod. VNQ200T02

SALSA GRILL RED CHIMICHURRI

Cod. EAN: 7443536012018

Ingredienti: ketchup [pomodoro (148g per 100g di ketchup), aceto di vino, zucchero, sale, estratti di spezie ed erbe (SEDANO), spezie]; olio di semi di girasole; cipolla disidratata; aceto di mele; prezzemolo; aglio disidratato; sale; origano, pepe nero, peperoncino.

Valori nutrizionali per 100g: Energia: 665kJ / 157Kca Grassi: 11,2g, Acidi grassi saturi: 1,3g, Carboidrati: 12,3 g – di cui Zucchero: 0g, Proteine: 1g – Sale: 0,48g

La **RED CHIMICHURRI** è la salsa grill mediterranea che prende ispirazione dal chimichurri Argentino, condimento che si accompagna regolarmente con la bistecca di manzo, ma risulta anche eccellente abbinato alle cosce di pollo e al filetto di maiale. E' una salsa così versatile da tenere vicino ogni volta che si accende la griglia, inoltre grazie al giusto equilibrio di sapori dolci, salati e una persistente gradevole acidità, può essere utilizzata sia come marinatura che salsa di accompagnamento su pollo, maiale e manzo.

SALSE BARBECUE



Cod. VNQ200T04

SALSA BBQ SMOKEY BLUEBERRY

Cod. EAN: 7443536012032

Ingredienti: polpa di pomodoro; cipolla; zucchero; mirtilli; mela; sciroppo d'acero; aceto di mele; sciroppo di glucosio; prezzemolo; aglio; sale; spezie; amido modificato di mais, gomma xantana; acido ascorbico; paprika affumicata; succo di limone; sale; spezie; fumo liquido; caramello; carragenina, amido modificato, gomma xantana

Valori nutrizionali per 100g: Energia: 636kJ / 152Kca; Grassi: 0,5g; Acidi grassi saturi: 0,1g; Carboidrati: 36,9 g – di cui Zucchero: 29,4g; Proteine: 0,7g; Sale: 0,58g

BBQ SMOKEY BLUEBERRY con il suo mix di mirtilli neri e pomodoro, offre un fantastico equilibrio tra dolce, speziato, acido e salato, con una decisa nota di affumicatura. È ottima per pollo, tacchino, agnello, maiale ma può essere utilizzata anche per un tocco fruttato sul pulled pork o sulla selvaggina.



Cod. VNQ200T05

SALSA BBQ SMOKEY TRUFFLE

Cod. EAN: 7443536012049

Ingredienti: Polpa di pomodoro, (origine del pomodoro: Italia); aceto; zucchero; cipolla; burro ; senape; zucchero; vino bianco; salsa Worcestershire; funghi porcini; tartufo bianchetto; olio di semi di girasole; farina di riso; estratto di lievito; aromi; amido modificato di mais, gomma xantana; acido l-ascorbico; fumo liquido.

Valori nutrizionali per 100g: Energia: 813kJ / 195Kca; Grassi: 13,6g; Acidi grassi saturi : 8,1g; Carboidrati: 12,3 g – di cui Zucchero: 2,9g; Proteine: 5,1g; Sale: 0,93g

BBQ SMOKEY TRUFFLE rappresenta la salsa barbecue adatta a palati raffinati che amano il tartufo quale uno dei migliori ingredienti per rendere le ricette grigliate dei veri e propri piatti gourmet. Si caratterizza per il tipico profumo particolarmente aromatico del tartufo bianchetto associato a note di acidità, sapidità e affumicatura, che rendono questa salsa barbecue una fonte di ispirazione nella preparazione di diverse pietanze. Il suo sapore deciso ma allo stesso tempo delicato si accosta molto bene alle carni rosse, alla carne d'agnello e a alla selvaggina in genere. Ottima anche come condimento per tartare di manzo e per abbinamenti con formaggi caprini freschi e stagionati.

SALSE BARBECUE



Cod. VNQ200V22

SALSA BBQ SWEET & SMOKY 200g

Cod. EAN: 7443536213200

Ingredienti: pomodoro (origine del pomodoro: Italia); sciroppo di glucosio, sciroppo d'acero, aceto di mele, olio extra vergine d'oliva, zucchero di canna, sale, spezie, aroma di fumo, gomma di xantano.

Valori nutrizionali per 100g: 382KJ / 90kcal – Grassi: 0,1g di cui acidi grassi saturi 0,0g – Carboidrati 21,0g di cui zuccheri 20,3g – Fibre 0,7g – Proteine 0,9g – sale 0,8g.

La Salsa BBQ SWEET & SMOKY è una Salsa barbecue Premium artigianale in stile Kansas City caratterizzata da un gradevole sapore dolce ed affumicato. Perfetta per burgers, pork ribs, pulled pork, beef ribs, brisket e chicken wings. Ottima anche per marinature.



Cod. VNQ200V17

SALSA BBQ RASPBERRY HEAT 200g

Cod. EAN: 7443536113159

Ingredienti: passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale) (origine del pomodoro: Italia); sciroppo di glucosio, lamponi (6,5%); sciroppo d'acero; aceto di sidro di mela; zucchero di canna; fumo liquido (1,5%) (acqua, fumo); sale; aglio (può contenere SOLFITI); cipolla; paprika affumicata; pepe; SENAPE.

Valori nutrizionali per 100g: Energia: 380 kJ / 90Kca - Grassi: 0,2g di cui acidi grassi saturi 0,0g - Carboidrati: 20,6g di cui zucchero 20,0g - Fibre: 1,1g - Proteine: 0,9g - Sale: 0,6g.

La Salsa BBQ RASPBERRY HEAT, con il suo mix di lamponi e pomodoro, offre un fantastico equilibrio tra acido e piccante, salato, dolce e speziato, con una decisa nota di affumicatura. È ottima per pollo, tacchino, agnello, maiale grigliato, ma può essere utilizzata anche per un tocco fruttato sul pulled pork o sulla selvaggina.

SALSE BARBECUE



Cod. VNQ200T01

SALSA BBQ SPICY BEETROOT 200g

Cod. EAN: 7443536012001

Ingredienti: Polpa di pomodoro (origine del pomodoro: Italia); aceto; barbabietole rosse (60%); zucchero; olio extravergine di oliva; burro (contiene LATTE) SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di acquavite, sale, zucchero, spezie); succo di lime; vino bianco (contiene SOLFITI); salsa Worcestershire (filetti di ACCIUGHE (Engraulis encrasicolus), aceto di alcool, aceto di malto d'ORZO, aglio, aromi, cipolle, estratto di tamarindo, melassa, sale, spezie, zucchero); addensanti: amido modificato di mais, gomma xantana; fumo liquido.

Valori nutrizionali per 100g: Energia: 443kJ / 106Kca, Grassi: 5,5g, Acidi grassi saturi: 1,7g
Carboidrati: 7,5 g – di cui Zucchero: 5,3g, Proteine: 1,6g – Sale: 0,01g

La BBQ SPICY BEETROOT è una salsa vivace a base di barbabietole rosse arrostiti dal sapore terroso e dolcemente piccante adatta a sostituire il ketchup con hamburger e hot dog alla griglia, oltre ad essere perfetta come dip-sauce per patatine fritte, si presta molto bene come deliziosa marinatura per arrostiti o grigliare. Questa salsa dal colore affascinante si abbina benissimo a tutti i tipi di carne, pesce e verdure.



Cod. VNQ200V21

RUBRA SAUCE - KETCHUP GOURMET 220g

Cod. EAN: 7443536113197

Ingredienti: Salsa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico)(origine del pomodoro: Italia), zucchero di canna, aceto di mele, olio extravergine di oliva, miele millefiori, sale, spezie, addensante: gomma di xantano.

Valori nutrizionali Per 100g: energia kj 941 - kcal 220 - Grassi: 3,2g - di cui
Acidi grassi saturi: 0,6g - Carboidrati: 45 g - di cui Zucchero: 25g - Proteine: 1,7g - Sale: 2,5g

La RUBRA SAUCE è un ketchup artigianale senza conservanti prodotto con materie prime di alta qualità. Ideale da gustare con patatine, chips di verdure, burgers e sandwich.

SALSE BARBECUE

MODALITA' DI UTILIZZO

MARINATURA: 15-30 minuti sono sufficienti per alimenti piccoli e sottili;
da 1 a 3 ore per fettine di carne senz'osso, petto di pollo, costole e bistecche;
2-6 ore per tagli di carne spessi con l'osso, cosce, pollame intero e arrosto di manzo;
6-12 ore per la punta di petto, la spalla, il tacchino e i prosciutti interi.
Ottimo anche come **CONDIMENTO** e **SALSA DIP**.

LACCATURA: a cottura quasi ultimata, spennellare la carne con la Salsa BBQ e continuare a cuocere per 3 minuti ad alta temperatura; una volta asciugata la "glassa", spennellare nuovamente, ripetendo l'operazione 3 volte.



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni.

TEMPO OTTIMALE DI CONSERVAZIONE

24 mesi dalla data di produzione





SENAPI ARTIGIANALI

SENAPI ARTIGIANALI



Cod. VNQ200V18

SENEPE IN GRANI 120g

Cod. EAN: 7443536113166

Ingredienti: Acqua, Aceto di mele, Grani di SENAPE 24%, zucchero di canna, olio extravergine d'oliva, sale, spezie.

Valori nutrizionali per 100g: Valore energetico: 464KJ / 112kcal – Grassi: 7,9g di cui acidi grassi saturi 1,0g – Carboidrati 9,0g di cui zuccheri 8,0g – Proteine 1,1g – sale 3,0g.



Cod. VNQ200V20

SENEPE IN GRANI 120g

Cod. EAN: 7443536113180

Ingredienti: Acqua, Aceto di mele, Grani di SENAPE 23%, zucchero di canna, olio extravergine d'oliva, sale,

caffè arabica. **Valori nutrizionali per 100g:** Valore energetico: 476KJ / 114kcal – Grassi: 8,0g di cui acidi grassi saturi 1,0g – Carboidrati 9,4g di cui zuccheri 7,9g – Proteine 1,2g – sale 3,0g.



Cod. VNQ200V19

SENEPE IN GRANI 120g

Cod. EAN: 7443536113173

Ingredienti: Acqua, Aceto di mele, Grani di SENAPE 23%, zucchero di canna, olio extravergine d'oliva, sale,

curry madras. **Valori nutrizionali per 100g:** Valore energetico: 453KJ / 109kcal – Grassi: 7,7g di cui acidi grassi saturi 1,0g – Carboidrati 8,9g di cui zuccheri 7,8g – Proteine 1,0g – sale 3,0g.



MEAT INJECTION

MEAT INJECTION

Le marinate da iniettare sono un trucco che i pitmaster hanno usato per decenni e che rimangono ancora il segreto per un fantastico barbecue.

I grossi tagli di carne infatti possono seccarsi e può essere difficile rendere saporita la parte interna utilizzando solamente una marinata in superficie o un BBQ Rub. Le "injections" vengono inserite proprio al centro del taglio per aggiungere umidità e sapore e per rendere la carne persino più tenera.



BBQ MEAT INJECTION - Umami Booster 300g

Cod. VNQ200T90 Cod. EAN 7443536812892

Ingredienti: acqua, zucchero, aceto di mele, carote, cipolla, SEDANO, passata di pomodoro (pomodoro (99,5%), sale), sale, salsa di SOIA, trealosio, pepe.

VENEQU Meat Injection è la soluzione da iniettare pronta all'uso, creata per assicurare sapore ed umidità alla tua carne.

Questo "Umami Booster" permetterà di accorciare i tempi di preparazione rispetto ad una classica marinata, lasciando la carne umida e succosa anche dopo molte ore di cottura.

VENEQU Meat Injection è una marinata da iniettare universale ed è stata pensata in particolar modo per la preparazione del Pulled Pork, del Beef Brisket e del Pollame intero. Assicura un sapore unico a qualsiasi grande taglio di carne cotto per molte ore al barbecue o nell'affumicatore.

MEAT INJECTION

MODALITA' DI UTILIZZO

Il VENEQU BBQ Meat Injection è una marinata universale da iniettare che prevede l'utilizzo di una siringa per alimenti. La quantità corretta di utilizzo è di 100 ml di prodotto per ogni kilogrammo di carne. Una confezione di VENEQU BBQ Meat Injection da 300 gr è sufficiente per iniettare un taglio di carne di 3 – 3,5 kg

La soluzione può essere utilizzata sia in purezza, senza l'aggiunta di erbe e di spezie, per un gusto sempre ben equilibrato che ne esalta il sapore naturale della carne, ma anche miscelata con il BBQ Rub scelto per marinare la carne stessa, in modo così da ottenere un ulteriore boost di sapore.

In quest'ultimo caso, bisogna assicurarsi che il BBQ Rub scelto sia ben polverizzato per evitare che pezzi di erbe rimangano bloccati nell'iniettore. Se possibile, è raccomandato macinarli ulteriormente in un mortaio con pestello o con un macinino per spezie. A questo punto si procede come segue:

- 1) Aggiungere di un cucchiaino di BBQ Rub alla marinata da iniettare, lasciare riposare per 10-15 minuti e quindi mescolare fino a quando il sale non si sarà ben sciolto.
- 2) Riempire la siringa e iniettare la soluzione lentamente in più punti del taglio di carne. Se parte della marinata dovesse fuoriuscire, asciugarla con della carta assorbente pulita e continuare ad iniettare.
- 3) Dopo aver terminato di iniettare, procedere con l'applicazione del BBQ Rub e quindi avvolgere il taglio di carne in della pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero per alcune ore prima di andare in cottura.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco e asciutto

TEMPI OTTIMALI DI CONSERVAZIONE

36 mesi







SALI GOURMET

SALI GOURMET

I SALI PREGIATI FINITURA

La sapidità rappresenta uno dei nostri cinque gusti umani fondamentali e il sale è una parte essenziale della cucina, senza il quale il cibo avrebbe un sapore insipido e poco interessante.

La linea di Sali Pregiati della VENEQU è composta da sali non aromatizzati, il cui sapore, consistenza e colore derivano dai minerali presenti nella zona di raccolta, e da sali aromatizzati a cui sono stati aggiunti ulteriori aromi.

Una spolverata di sale aromatizzato su diversi tipi di carne o verdure grigliate aggiunge un tocco di sapore unico ai piatti, mentre la finitura dei cibi grigliati con l'utilizzo di sali non aromatizzati dona una piacevole componente visiva al piatto, e il loro scricchiolio conferisce brillantezza ed un'esplosione di sapore.



SALI GOURMET

PYRAMID SALT - FIOCCHI DI SALE DI CIPRO - 65 gr | Cod. VNQ200T25 Cod. EAN: 7443536212241

Ingredienti: Sale marino. Origine: Mar Mediterraneo – Cipro

Questo sale cipriota dal colore bianco brillante e dal gusto fresco e dolce, è privo del retrogusto amaro del sale comune. I fiocchi di sale piramidali donano ai tuoi piatti una luce meravigliosa e una croccante salsedine e possono essere usati interi o sbriciolati tra le dita. La capacità di sciogliersi facilmente a contatto coi liquidi come olio ed acqua, rende questo sale adatto ad insaporire carni, pesce e verdure.

ALAEA SEA SALT - SALE ROSSO IN GRANI DELLE HAWAII - 150 gr | Cod. VNQ200T26 Cod. EAN: 7443536212258

Ingredienti: Sale marino, Argilla rossa purificata Origine: Oceano Pacifico - Isole Hawaii

Questo sale pregiato, brillante e saporito, è apprezzato per il suo bellissimo colore rosso mattone, completamente naturale, che prende il nome dall'Alaea, un'argilla rossa di origine vulcanica. Risulta perfetto per sigillare naturalmente l'umidità delle carni durante la cottura e per esaltare i sapori di qualsiasi piatto. Si consiglia di macinare il sale al momento dell'utilizzo.

CELTIC SALT - SALE GRIGIO DELLA BRETAGNA IN GRANI - 150 gr | Cod. VNQ200T85 Cod. EAN: 7443536812847

Ingredienti: Sale marino grigio integrale Origine: Francia (saline di Guerande).

Il sale celtico, conosciuto anche con il nome di sale grigio bretone, è un sale di origine francese che presenta una colorazione tendente al grigio, dovuta ai residui di argilla con cui sono costruite le saline bretoni sulla costa atlantica. Un'altra caratteristica peculiare di questo sale è il suo elevato tasso di umidità ed il lieve retrogusto di salsedine.

SMOKEY SEA SALT - SALE AFFUMICATO IN GRANI - 140 gr | Cod. VNQ200T23 Cod. EAN: 7443536212227

Ingredienti: Sale marino affumicato lentamente a freddo con metodo tradizionale al legno di faggio. Origine: Mar Mediterraneo

Questo sale pregiato di color miele tendente al marrone molto chiaro ha un intenso profumo di affumicato e di legno, frutto di un lungo lavoro di affumicatura con legno di faggio senza cortecciadatto ad essere utilizzato sia per marinature, che per condimento. È perfetto per chiunque, sia per gli amanti della carne che vogliono rafforzare il gusto affumicato del proprio barbecue, che per i vegani e i vegetariani alla ricerca di un sapore di "appena grigliato" da aggiungere ad un piatto.

CITRUS SEA SALT - SALE MEDIO AGLI AGRUMI - 110 g | Cod. VNQ200T24 Cod. EAN: 7443536212234

Ingredienti: Sale marino medio, succo di limone, succo di lime, bucce di arancio e limone disidratati e polverizzati. Origine: Mar Mediterraneo

Sale marino aromatizzato agli agrumi, frutto della combinazione in proporzioni variabili di sale, succo di limone e lime, arancio e limone disidratati. E' un sale gourmet dal sapore fresco il cui profumo ed il sapore aromatici che lo caratterizzano dipendono dai rapporti fra gli ingredienti, sapientemente studiati e bilanciati.

BLACK INK SALT - SALE AL NERO DI SEPPIA IN GRANI - 160 gr | Cod. VNQ200T84 Cod. EAN: 7443536812830

Ingredienti: Sale marino, nero di seppia, maltodestrine. Origine: Mar Mediterraneo

Questo sale pregiato, dal colore nero vellutato, viene ottenuto da un mix di sale marino e nero di seppia. Grazie al retrogusto leggermente dolciastro del nero di seppia, la spiccata sapidità del sale marino viene perfettamente bilanciata. Da utilizzare a fine cottura su pesce, patate fritte e verdure.

SMOKED FLAKES SEA SALT - FIOCCHI DI SALE AFFUMICATO DEL DESERTO DEL THAR - 70 gr | Cod. VNQ200V54 Cod. EAN: 7443536513522

Ingredienti: Sale in fiocchi del deserto del Thar. Origine: Pakistan

I fiocchi di sale affumicato si presentano come scaglie di sale a forma piramidale dal sapore delicato grazie alla loro origine naturale e all'alto contenuto di minerali.

Vengono aromatizzati con un particolare metodo di affumicatura che conferisce ai fiocchi un delicato aroma di legno bruciato

CARBON FLAKES Sea Salt – FIOCCHI NERI DI SALE DI CIPRO - 70 gr | Cod. VNQ200V53 Cod. EAN: 7443536513515

Ingredienti: Sale in fiocchi di Cipro, carbone vegetale. Origine: Cipro

Con il loro colore nero intenso, dovuto all'aggiunta di carbone vegetale, e la sua consistenza croccante, questo sale regala un tocco di originalità e di sapore a qualsiasi piatto.

ROSE SALT FLAKES - SALE DEL MURRAY RIVER - 70 gr | Cod. VNQ200V55 Cod. EAN: 7443536513539

Ingredienti: Sale del Murray River. Origine: Australia

E' un sale marino non raffinato, il cui colore rosa tenue deriva dalla presenza di alghe Dunalieella salina, che donano a questo sale un sapore unico e un fascino irresistibile.

SALI GOURMET

MODALITA' DI UTILIZZO

FINITURA: una spolverata di sale aromatizzato su diversi tipi di carbe o verdure aggiunge un tocco di sapore unico ai piatti, mentre la finitura dei cibi grigliati con l' utilizzo di sali non aromatizzati dona una piacevole componente visiva al piatto, e il loro scricchiolio conferisce brillantezza ed un'esplosione di sapore.

MARINATURA: l'unco sale aromatizzato che si presta ad essere utilizzato all'interno di marinate è lo Smokey Sea Salt - Sale Affumicato in Grani, in quanto il suo aroma persiste anche a seguito della cottura.



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Tenere il luogo fresco e asciutto.

TEMPI OTTIMALI DI CONSERVAZIONE

48 mesi





PEPPER & SPICES

PEPPER & SPICES

TELLICHERRY PEPPERCORNS - PEPE NERO IN GRANI 70 gr | Cod. VNQ200V07 Cod. EAN: 77443536013053

GREEN PEPPERCORNS - PEPE VERDE IN GRANI 35 gr | Cod. VNQ200V04 Cod. EAN: 7443536013022

PINK PEPPERCORNS - PEPE ROSA IN GRANI 35 gr | Cod. VNQ200V03 Cod. EAN: 7443536013015

SWEET PAPRIKA - PAPRICA DOLCE 35 gr | Cod. VNQ200V05 Cod. EAN: 7443536013039

SMOKED PAPRIKA - PAPRICA AFFUMICATA 35 gr | Cod. VNQ200V06 Cod. EAN: 7443536013046







BARBECUE DA TAVOLO HIBACHI

BARBECUE DA TAVOLO HIBACHI

Cod. VNQ200V48

HIBACHI BARBECUE da tavolo per yakitori

Venequ Table Grill è il barbecue a carbone da tavolo, in stile giapponese, sicuro e resistente, e rappresenta un must-have per tutti gli appassionati di barbecue. Ispirato alla tradizione giapponese del barbecue Shichirin, questa griglia è perfetta per grigliate all'aperto in giardino, nel patio o in terrazza.

Costruito con materiali di alta qualità: il braciere è realizzato in ceramica di mullite e cordierite e garantisce una durata eccezionale. Il suo supporto in acciaio inossidabile 201 non solo è durevole, ma previene anche la deformazione e la ruggine.

Portatile e facile da usare: la griglia è pronta all'uso e non richiede alcuna installazione. Le prese d'aria laterali consentono di regolare facilmente la temperatura.

Classico e elegante: il design tradizionale giapponese conferisce alla griglia un aspetto elegante e raffinato.

Peso: 13 kg

Dimensioni: 50 X 23 X 17 CM

Materiale: Braciere in mullite; Struttura di supporto in acciaio inox AISI 201; Supporto carbone in ferro; Base in legno di bambù.

Peso: 13 kg

Tipo di alimentazione: Carbone







ESPOSITORI PRODOTTO

ESPOSITORI PRODOTTO

Cod. bbq-esp-01

ESPOSITORE DA TERRA A RIPIANI

ROBUSTO ED ECOLOGICO

Realizzato in cartone a nido d'ape da 10 mm.

La struttura alveolare del cartone conferisce robustezza all'espositore permettendo il carico fino a 8 kg a ripiano. Essendo il montaggio molto facile, tutto a incastro permette velocemente l'allestimento del prodotto dedicato sul punto vendita



Cod. bbq-esp-02

ESPOSITORE DA BANCO A RIPIANI

ROBUSTO ED ECOLOGICO

Realizzato in cartone a nido d'ape da 10 mm.

La struttura alveolare del cartone conferisce robustezza all'espositore permettendo il carico anche di diversi kg. a ripiano. Essendo il montaggio molto facile, tutto a incastro permette velocemente l'allestimento del prodotto dedicato sul punto vendita





© VENEQU® è un marchio registrato di MASA S.r.l.

Via Euganea, 114 - 35141 Padova (PD)

P.I. 04489470288

Tel. + 39 388 601 7963 Email: info@venequ.it

www.venequ.it