



Catálogo

Spice Rubs



5 especias chinas

Ref. 30158



Las 5 especias chinas, es una mezcla de especias típica de la cocina china, compuesta por anís, pimienta negra, canela, hinojo y clavo. Con esta mezcla podrá descubrir los cinco sabores de la cocina china, ácido, dulce, amargo, salado y umami. Muy recomendado para cocinar pato. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.



BBQ

Ref. 30008



Este sazonador aporta un sabor y color característico a la carne de tus barbacoas. ¡Haz que tus elaboraciones sepan estupendamente y tengan una pinta increíble! Clásico sazonador para todos los productos típicos de las barbacoas. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Americana.



BBQ Chili

Ref. 30154



Spice rub que te aportará un toque picante a base de chili en tu barbacoa. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mejicana.



BBQ Deluxe

Ref. 30007



Este spice rub con sabor barbacoa, está especialmente indicado para la carne envasada como chuletas, pinchitos, pechuga, etc. gracias a su sal encapsulada. La cubierta que protege la sal, la estabiliza frente a la humedad, manteniendo y conservando la carne fresca hasta su utilización, momento en el que dicha sal se funde y las especias proporcionan al alimento un sabor característico. **Alérgenos: mostaza y apio.** Tipo de cocina: Americana.

Spice Rubs



BBQ Gourmet
Ref. 30137



Mezcla de especias para conseguir un sabor barbacoa apto sólo para los mejores gourmets y paladares más exquisitos. Spice rub que tiene la virtud de penetrar profundamente en la carne, consiguiendo un producto más sabroso y jugoso. Aplicar antes de asar a la parrilla para obtener mejores resultados. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Americana.



BBQ Hickory
Ref. 30196



El Hickory es un tipo de árbol propio de algunas zonas de EEUU. Esta Spice Rubs es un homenaje para todos los sentidos que te transportará a este país. Este spice rub dará un toque ahumado a tu carne. **No contiene alérgenos.** Tipo de comida: Americana.



BBQ Limón
Ref. 30223



Una selección de especias muy especial, capaz de evocar el sabor más tradicional de la cocina americana y combinarla con los toques mediterráneos que aporta el limón. **Alérgenos: mostaza y apio.** Tipo de cocina: Mediterránea.



BBQ Sinfonía
Ref. 30149



En este spice rub, encontrará una sinfonía de sabores, destacando los toques cítricos de la naranja y el aroma de la canela, en una perfecta armonía. Excelente para usar en parrilla. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Americana.

Spice Rubs



BBQ Tex Mex
Ref. 30033



La gastronomía tex-mex corresponde a las costumbres culinarias y a los platos de la gente mexicano-estadounidense. Su nombre hace referencia a la zona del estado de Texas. Se trata de una fusión de dos estilos y dos formas de entender la cocina (la texana y la mexicana), aunque no muy distintos en lo que a ingredientes se refiere. Principalmente fue la comida mexicana la que fue evolucionando para satisfacer el paladar de los norteamericanos. Ideal para las hamburguesas de pollo y para dar un toque mejicano a tus barbacoas. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mejicana.



Brocheta
Ref. 30252



Spice rub a base de tomate y especias, que dará un toque distinto a tus brochetas... Ideal para utilizar en tus platos, tanto de ave como de cerdo. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Burger asiática
Ref. 30055



Sazonador para la preparación de burger, carne picada y barbacoa. Es un producto natural que da un toque suave y distinto, con todo el sabor de la cocina asiática. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.



Burger Casera
Ref. 30184



Clásico sazónador para hamburguesas de ternera/cerdo, con cebolla, perejil y un dulce toque picante. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.

Spice Rubs



Burger mix
Ref. 30183



Sazonador para hamburguesas de pollo. Combina el suave sabor a cebolla con un toque de guindilla que convertirán un plato cualquiera en un bocado gourmet. Además, va acompañado de plantas aromáticas. Ideal para las hamburguesas de pollo. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Americana.



Burger Rose
Ref. 30201



Sorprende a tus invitados con unas hamburguesas o miniburguers sazonadas con nuestro spice rub Burger Rose. Seguro que no has probado ni visto nunca nada igual. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Burger Vegetal
Ref. 30186



Sazonador para hamburguesas que incorpora entre sus ingredientes una mezcla de verduras. Una combinación perfecta entre carne y vegetales, sin perder el sabor genuino de una hamburguesa. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea



Chicken Curry
Ref. 30016



Aporta un suave gusto a curry acompañado de otras especias. Excelente para verduras, pollo y otros productos donde se desee un toque a curry. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.

Spice Rubs



Eneldo & Limón
Ref. 30122



Combinación de especias con el suave toque mediterráneo que aportan el eneldo y el limón. **Alérgenos: mostaza.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Fajita
Ref. 30218



Viaja a México con esta selección de especias que evocan uno de sus platos más tradicionales, populares y deliciosos. La gastronomía Tex-Mex, corresponde a las costumbres culinarias de la gente mexicano-estadounidense. Su nombre hace referencia a la zona fronteriza entre México y EE.UU., en particular a la zona del estado de Texas. Es una fusión de dos estilos de entender la cocina (la texana y la mexicana), aunque no muy distintos en lo que a ingredientes se refiere. Principalmente fue la comida mexicana la que fue evolucionando para satisfacer el paladar de los norteamericanos. Disfrútela con carne asada a la parrilla y cortada en tiras que se sirve sobre una tortilla de harina de maíz o de trigo. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mejicana.



Garam Masala
Ref. 30128



Garam Masala es una mezcla de especias secas muy apreciada que se utiliza en toda la India. En esta zona, masala se refiere a cualquier tipo de especias, mientras garam significa calor, por lo que este nombre significa "especias calientes". A pesar del nombre, el garam masala no es especialmente picante, y el "caliente" se cree que se refiere al hecho de que las especias se tuestan antes de la molienda. Sus ingredientes más tradicionales son: canela, clavo, nuez moscada, pimienta negra y cardamomo. ¿Te atreves con ellos? **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática



Kebab Pollo
Ref. 30132



Ideal para darles ese sabor tan particular de uno de los platos más característicos de la cocina Árabe, el kebab, a todos tus platos de pollo. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.

Spice Rubs



Kebab Ternera
Ref. 30133



Ideal para darles ese sabor tan particular de uno de los platos más característicos de la cocina árabe, el kebab, a todos tus platos de ternera. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.



Kebab Turco
Ref. 30015



Este spice rub, con origen en Turquía, aporta el sabor tradicional para el kebab turco. Se puede consumir con carne picada o en tiras. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.



Mechoui
Ref. 30115



Mezcla de hierbas aromáticas y especias con origen en El Magreb, que aportan a la carne un característico sabor a romero y curry. El sazónador perfecto para el asado de cordero. Tiene una consistencia finamente granulada. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.



Persilada
Ref. 30124



Delicioso combinado de ajo, perejil y sal mediterránea para acompañar asados, guisos y ensaladas, así como en guarnición. Perfecto para preparar una salsa verde. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.

Spice Rubs



Pimienta & Limón
Ref. 30110



Este spice rub tiene un destacado sabor a limón que junto con el toque picante que le aporta la pimienta, lo hace ideal para pollo y pescado. Y por si fuera poco, su textura es perfecta para ensaladas. ¡El amigo que nunca falla! **Alérgenos: mostaza.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Pincho amarillo
Ref. 30182



Sazonador con un color amarillo intenso para la elaboración de pinchos. Tiene un aroma especiado característico. Proporciona un increíble sabor a curry y especias con un toque picante. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.



Ras El Hanout
Ref. 30157



Es una mezcla de hierbas y especias cuyo origen está en la zona del Magreb. Su uso está especialmente indicado para cocinar en tajin, usándose frecuentemente en el cuscus y otros platos. El nombre de esta mezcla en árabe significa literalmente "la cabeza de la tienda". Y es que tradicionalmente, esta mezcla de especias, constituía lo mejor que un mercader podía ofrecer en su establecimiento, no existiendo una receta única para esta mezcla. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.



Shoarma
Ref. 30135



Mezcla de especias que proviene de Oriente Medio y que es muy popular en algunos países europeos como Holanda o Inglaterra. Shoarma o Shawarma es la denominación árabe del kebab turco, siendo un alimento muy similar pero con sabor distinto. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.

Spice Rubs



Steakhouse
Ref. 30169



Steakhouse es un spice rub creado con una variedad de especias que conseguirán dar un toque especial a la carne de vacuno. Recomendamos aplicar al final de la elaboración de la pieza de carne, ya que el calor atenúa el aroma de la pimienta. **Contiene mostaza y apio.** Tipo de cocina: Americana.



Tacos
Ref. 30107



Excelente para la elaboración del autentico taco mejicano, para el que recomendamos el uso de carne de vacuno. El taco está formado por una torta de maíz o trigo enrollada, la cual rellenaremos en su interior con carne y verduras aliñadas, aunque la tortita enrollada ya se considera un Taco. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mejicana.



Tandoori Masala
Ref. 30067



El Tandoori Masala es una mezcla de especias procedente de la India y de Pakistán que se ha utilizado tradicionalmente en los platos cocinados en el horno tandoor (un horno de barro con forma cilíndrica que va rotando y trabaja con carbón vegetal). Es de un intenso color rojo, que se transfiere a los alimentos con los que se cocina, dándoles un toque muy exótico, además de un agradable perfume especiado. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.



Tikka masala
Ref. 30155



Tikka masala es la mezcla de especias más popular del suroeste asiático en el mundo. Su popularidad es tal que en el Reino Unido incluso se ha llegado a afirmar que el pollo tikka masala es el verdadero plato nacional. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.

Spice Rubs



Tomillo & Limón
Ref. 30222



Combinación de especias con un suave toque mediterráneo que aportan el tomillo y el limón. Los sabores naturales de sus productos, aportarán a tus platos el aroma del tomillo y el frescor que aportan los cítricos... **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea

Marinadas



BBQ
Ref. 31059



Dale a tus carnes de ave y cerdo un sabor especial con la salsa americana más famosa del mundo. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Americana.



BBQ Hickory
Ref. 31068



El Hickory, es un árbol caduco de corteza gris de América del Norte, parecido al nogal, cuya madera, muy resistente, se utiliza en la fabricación de esquís, canoas, etc. Su humo aporta el sabor ahumado a la auténtica Salsa BBQ Americana. **Alérgenos: soja y gluten.** Tipo de cocina: Americana.



Buffalo Wings
Ref. 31082



Buffalo Wings es el mejor amigo de las alitas de pollo, pruébalas y quedarás hechizado por su sabor. Aporta a tus alas o secciones de pollo, un toque picante con la típica salsa americana. Esta marinada se denomina así debido a la ciudad donde tuvo su origen: en Buffalo, Nueva York. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Americana.



Burger Provenzal
Ref. 31088



Preparado novedoso para la elaboración de Burger Meat. Se caracteriza por un sabor a mezcla de hierbas y vegetales deshidratados entre los cuales destaca el romero y el ajo. **Alérgenos: sulfitos.** Tipo de cocina: Mediterránea.

Marinadas



Burger Rioja
Ref. 31090



Preparado líquido para la elaboración de Burger Meat a la riojana. Se caracteriza por el toque tan especial que le proporciona el vino tinto. **Alérgenos: sulfitos.** Tipo de cocina: Mediterránea



Burger Tex Mex
Ref. 31089



Preparado novedoso para la elaboración de Burger Meat. Se caracteriza por un toque picante y a comino, típico de la cocina mexicana. **Alérgenos: sulfitos.** Tipo de cocina: Mejicana.



Chipotle
Ref. 31116



El chipotle es un tipo de chile ahumado con un toque picante, normalmente de la variedad de los jalapeños, que se deja madurar hasta enrojecer y secar. De ahí obtiene esta marinada, su sabor característico. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mexicana.



Coñac
Ref. 31025



Agradable marinada al gusto y la vista, con un suave aroma a coñac. Especial para carnes de cerdo y ternera. ¡Un sabor muy característico y casero! **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.

Marinadas



Costillar
Ref. 31067



Marinada que aporta un sabor ahumado y ligeramente picante con un toque dulce. Especial para preparar las costillas de cerdo. Te recomendamos añadir, justo cinco minutos antes de sacarlo del horno o brasas, nuestra glaze BBQ Miel. Aplica con un pincel o brocha de silicona para realzar el sabor ahumado y dulce y obtendrás el sabor auténtico de las costillas a la miel. **Alérgenos: soja y gluten.** Tipo de cocina: Americana.



Gyros
Ref. 31050



Viaja hasta Grecia con esta marinada que recuerda a la carne asada en un horno vertical típica de este país y que se sirve con tomate y cebolla. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Herbs & Garlic
Ref. 31020



Marinada con un suave sabor a ajo y mezcla de hierbas aromáticas. Su color rojo, junto con las hierbas, dan un increíble aspecto y sabor a la carne. **No contiene ningún alérgeno.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Limón
Ref. 31058



Sabrosa y de aspecto brillante por su característico color amarillo. Muy aromático, con notas cítricas. Aporta un gusto que revoluciona los platos. Pruébalo en churrascos, aves y pescados, transportará sus recetas a una nueva dimensión!. **Alérgenos: mostaza.** Tipo de cocina: Mediterránea.

Marinadas



Mechoui
Ref. 31037



Marinada de origen marroquí compuesta por una mezcla de especias y hierbas aromáticas, especialmente indicada para la carne de cordero. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Árabe.



Mediterránea
Ref. 31029



Mezcla de los mejores sabores y aromas del Mediterráneo como el ajo, el aceite de oliva y la albahaca. Con un brillante colorido y un fresco sabor. Se recomienda para el pollo y el cerdo, pero pruébala también con pescado y marisco. ¡Le sorprenderá! **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Naranja
Ref. 31002



Con este producto, le otorgarás a tus platos por un fresco sabor a naranja que los hará diferentes y muy sabrosos. ¿Nuestra recomendación? Va genial para el pollo, el salmón y el pato. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Oriental
Ref. 31012



Da a tus platos de ave y cerdo el color, olor y sabor característico de los platos orientales. **Alérgenos: soja y gluten.** Tipo de cocina: Asiática.

Marinadas



Persilada
Ref. 31057



Marinada a base de ajo y perejil en un fondo de aceite de oliva, que decora y proporciona un sabor muy español e intenso al producto. Pruébalo tanto con pescados como con carne de ave, especialmente pavo. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Provenzal
Ref. 31013



Una exclusiva marinada a base de hierbas aromáticas que proporciona un bonito aspecto y un suave sabor. Además presenta hierbas en suspensión que decoran las carnes mejorando su presencia. Especial para pollo. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Rioja
Ref. 31043



Marinada a base de vino tinto, con hierbas en suspensión que decoran la carne y mejoran su presencia. Genial para una barbacoa con ternera. **Alérgenos: sulfitos.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Tandoori
Ref. 31069



Con esta marinada, tus creaciones tendrán todo el sabor del jengibre y el curry. Una forma ideal de trasladarte a la cocina india. Perfecta para wok. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.

Marinadas



Teriyaki
Ref. 31017



Teriyaki es una técnica de cocción de la cocina japonesa, que consiste en asar los alimentos, sea al horno, en la parrilla o plancha, que previamente han sido marinados en salsa teriyaki. El significado de la palabra teriyaki viene de 'teri', refiriéndose al brillo que da la salsa y 'yaki', que significa asado. La salsa teriyaki es un aderezo tradicional de la cocina japonesa, siendo uno de sus principales ingredientes, la soja. Se suele aplicar en las elaboraciones de pescados y carnes, otorgándole un sabroso sabor dulzón, pero también resulta deliciosa con verduras y arroz. **Alérgenos: soja y gluten.** Tipo de cocina: Asiática.



Tex Mex
Ref. 31011



Marinado picante con jalapeño y un toque a cebolla y comino. Inspirada en la cocina tejana-mejicana. Ideal en filetes para barbacoa. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mexicana.



Tijuana
Ref. 31042



Excelente para proporcionar un toque picante, a la vez que sabroso. Además, aporta al producto final un bonito color rojo. Complementa cualquier tipo de carne, incluso pescado. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mexicana.



Vino tinto
Ref. 31014



Marinada con sabor a vino tinto, muy recomendada para carnes con fuerte sabor, como pueden ser las piezas de caza. Ideal para cocinar a fuego lento y hacer una excelente salsa para sus platos. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Mediterránea.

Glaces



BBQ
Ref. 31026



La clásica salsa barbacoa a base de tomate que se aplica en el último minuto de cocción o como condimento en frío. También puede ser empleada como marinada con carne para ser cocinada al horno o a fuego lento. **Alérgenos: soja y gluten.** Tipo de cocina: Americana.



BBQ Hickory
Ref. 31093



El hickory es un árbol caduco de corteza gris de América del Norte, parecido al nogal, cuya madera, muy resistente, se utiliza en la fabricación de esquís, canoas, etc. Su humo aporta el sabor ahumado a la auténtica Salsa BBQ Americana. Su sabor, inigualable y clásico, es perfecto para aquellas personas que buscan un toque de sabor ahumado. Confieren un gusto especial a todos los platos elaborados. Ideal para aderezar todo tipo de carnes elaboradas en la barbacoa, horno o parrilla, para acompañar hamburguesas o nuggets y elaborar pizzas. **Alérgenos: soja y gluten.** Tipo de cocina: Americana.



BBQ Miel
Ref. 31007



¡Triunfa en tus barbacoas con esta salsa dulce de BBQ! Los productos naturales están presentes en esta glaze, ya que está elaborada con una base de miel pura. Prueba las costillas de cerdo con salsa BBQ Miel, deliciosas. ¡Uno de nuestros productos más destacados! **Alérgenos: soja y gluten.** Tipo de cocina: Americana.



Mango & Chili
Ref. 31109



Mango & Chili es una salsa tropical dulce, con un toque de picante. Si te gusta la cocina exótica, no puede faltar en tus platos. Va muy bien con pescado, cerdo o simplemente para acompañar con chips o nachos. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.

Glaces



Mostaza & Miel
Ref. 31056



Marinada de color amarillo con pimienta roja troceada. El dulzor de la miel y el sabor tan característico de la mostaza aportan al producto un buen contraste especial de sabores. **Alérgenos: mostaza.** Tipo de cocina: Mediterránea.



Sweet Chili
Ref. 31008



Salsa picante con un delicioso toque dulce. Ideal en wok, platos de arroz y para pintar los alimentos en el último momento de la barbacoa. Perfecto en alitas de pollo y como base en aliños. Se recomienda probar con patatas fritas. **No contiene alérgenos.** Tipo de cocina: Asiática.

Otras especialidades



4 pimientos
Ref. 30203



Sin duda uno de los productos estrella de Sanbros es este sazonador con cuatro tipos diferentes de pimientos especial para carnes de ave, cerdo y ternera. **No contiene alérgenos.**



Caza
Ref. 30075



Sabrosa mezcla de hierbas aromáticas como tomillo, albahaca, romero y pimienta rosa entre otros. Excelente con carne de caza, bistec y entrecot. Un toque perfecto para guisos y salsas calientes. ¡Pruébalo con patatas asadas!. **No contiene alérgenos.**



Empanado gourmet
Ref. 30163



Pan rallado sazonado para empanar carne y pescado. El empanado protege los alimentos al freírlos, además de aportarles sabor y jugosidad. Perfecta para rebozar pechugas de pollo, filetes de lomo de cerdo... **Alérgenos: gluten.**



Empanado gourmet limón
Ref. 30162



Pan rallado sazonado con un toque de limón para empanar carne y pescado. Gracias al tamaño y calidad del pan rallado con el que está elaborado, conseguirá un plato elaborado muy crujiente, tanto por su aspecto visual como a la hora de comerlo. El empanado protege los alimentos al freírlos, además de aportarles sabor y jugosidad. Perfecta para rebozar pechugas de pollo, filetes de lomo de cerdo, pescado... **Alérgenos: gluten.**

Otras especialidades



Ensalada chicken
Ref. 30146



El complemento ideal para las ensaladas que contengan carne de pollo. **No contiene alérgenos.**



Ensalada toscana
Ref. 30134

Excelente para todo tipo de ensaladas. Tiene un distinguido sabor a ajo. Mezclado con aceite de oliva y/o vinagre, es la base perfecta de cualquier aliño. ¡Perfecta para las guarniciones más sanas de tus platos! **No contiene alérgenos.**



Hierbas provenzales
Ref. 30025



Sinfonía de excelentes hierbas para todo tipo de cocina que requiera de un toque de hierbas especial. Las hierbas Provenzales son una mezcla de plantas aromáticas de origen Mediterráneo, concretamente de la Provenza (sureste de Francia). Hay distintas mezclas, aunque en principio, las hierbas que deben formar parte, deben ser únicamente las que se cultivan en dicha región, siendo las habituales el tomillo, el romero, el orégano, la albahaca, la mejorana, el perifollo, el estragón, el hinojo y la lavanda. **Alérgenos: mostaza.**



Patatas fritas
Ref. 30105

Este sazonzador es especial para patatas fritas y asadas. Y tiene un sabor característico a tomate con un toque de cebolla que mejorará todas tus creaciones y les dará un toque muy interesante. Perfecta para la guarnición de tus platos. **Alérgenos: mostaza.**

Otras especialidades



Rebozado sin gluten
Ref. 30019



¿Quién dijo que el rebozado sin gluten no tenía sabor? ¡Se equivocaba! El rebozado es una técnica que protege la carne o el pescado cuando se va a freír. Gracias a ella, además de decorar, se obtiene un plato más jugoso y sabroso. Perfecta para rebozar pechugas de pollo, filetes de lomo de cerdo... **No contiene alérgenos.**



Steak Mix
Ref. 30021



Pimienta cascada acompañada de una mezcla de especias que, juntas, proporcionan un sabor espectacular y un toque picante. Especialmente indicado en carnes de ternera (entrecot, chuletón, solomillo, etc...) para añadir junto con sal en escamas una vez que hemos retirado la pieza del fuego. **Alérgenos: mostaza y apio.**



Dekora
Ref. 30014



Mezcla de verduras deshidratadas entre las cuales destaca la cebolla, que sirve para decorar cualquier plato así como para acompañar sopas y pasta. **Alérgenos: mostaza.** Tipo de cocina: variada.