

Jack Daniel's

Die besten Zutaten ergeben das beste Produkt

In Lynchburg, Tennessee, war der alte Mr. Jack Daniel weit und breit für seine jährlichen Grillabende im Sommer bekannt. Die Geheimzutat damals war natürlich Jack Daniel's Tennessee Whisky. Heute setzen wir diese gute Tradition mit unserer neuen Linie authentischer Jack Daniel's BBQ-Saucen in einer hübschen Glasflasche fort.

Jeden Tag machen wir es so gut wie möglich

Wir folgen den Traditionen von Herrn Jack Daniel, dessen Motto «Jeden Tag machen wir es so gut wie möglich» lautete. Jede Flasche Jack Daniel's BBQ Sauce wird mit einem Hauch von Jack Daniel's Tennessee Whisky hergestellt, der einen besonderen Geschmack verleiht. Die Saucen werden ausschliesslich mit den besten Zutaten und mit der traditionellen Kettle-Kochmethode hergestellt.

Die Saucen

- **Original BBQ Sauce** - Ein echter Klassiker

Jack Daniel's Original BBQ Sauce ist ein echter BBQ-Klassiker – ausgewogene Noten von dunkelbraunem Zucker, reichhaltiger reifer Tomate, Apfelessig und dem einzigartigen milden Geschmack von Jack Daniel's Tennessee Whisky! Ein echtes amerikanisches Original, ein Klassiker mit einem scharf ausgewogenen Geschmack und einem robusten Abgang.

- **Sweet & Spicy BBQ Sauce** - Einen Tick mehr

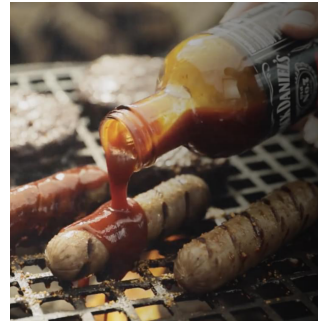
Für einen Extra-Kick probieren Sie die Sweet & Spicy BBQ Sauce und erleben Sie ein mehr Reiz bei Ihrem Essen oder Ihren Vorspeisen. Dieser Blend ist eine Mischung aus etwas Schärfe und ein bisschen Süsse, welche Ihnen das gewisse Etwas liefert, ohne Ihre Geschmacksknospen dabei zu überfordern.

- **Honey BBQ Sauce** - Das Gelbe vom Ei

Eine milde BBQ-Sauce, die die sanfte Natur von echtem Bienenhonig unterstreicht. Komplexer Geschmack mit vielschichtigen Noten von Ananas, Tamarinde und einem leicht pfeffrigen Abgang. Jack Daniel's Honey BBQ Sauce enthält die abgerundeten Noten von Honig von nachhaltig gezüchteten Bienen.

Sämtliche Jack Daniel's BBQ-Saucen sind ebenfalls:

- glutenfrei
- ohne Konservierungsstoffe



Artikel:

Karton:

- ohne Maissirup
- Kettle cooked