

BRAAI BBQ



SEASONINGS

**CHOISIS TA
VIANDE.**

**ON S'OCCUPE
DU RESTE**



**PREMIUM PRODUCTS FOR
GRILLING, SMOKING & SLOW COOKING**



MES SAVEURS, TON SUCCÈS

DEPUIS 2012, JE ME PLONGE DANS LE BBQ AMERICAN STYLE ET JE PARTICIPE À DES COMPÉTITIONS DE BARBECUE. AVEC PLUS DE 100 CONCOURS EN AMÉRIQUE ET EN EUROPE, J'AI RENCONTRÉ DE NOMBREUSES PERSONNES QUI M'ONT AIDÉ À PERFECTIONNER MON ART DU BARBECUE.

JE SUIS DIMITRI, CHAMPION D'EUROPE ET 7 FOIS CHAMPION DE BELGIQUE DE BARBECUE. MA MARQUE BRAAI BBQ EST UNE MARQUE BELGE DANS LAQUELLE J'AI RASSEMBLÉ TOUTES MES CONNAISSANCES ET MON EXPÉRIENCE POUR LES PARTAGER AVEC TOUT LE MONDE.

JE VEUX ENCOURAGER TOUT LE MONDE À FAIRE MIEUX. JE VEUX M'ASSURER QUE TU PUISSES GÂTER TA FAMILLE ET TES AMIS AVEC UN BARBECUE INOUBLIABLE.

POUR CHAQUE PIÈCE DE VIANDE, J'AI DÉVELOPPÉ LA SAVEUR IDÉALE. MES SAVEURS SONT TERRE-À-TERRE ET EN MÊME TEMPS SOIGNEUSEMENT ÉLABORÉES POUR QUE TU MARQUES DES POINTS À CHAQUE FOIS.



PORKPAL

SPARERIBS, PULLED PORC, AILES DE POULET, LARD...

CE MÉLANGE DONNE UNE SAVEUR SUCRÉE ET FUMÉE À TA VIANDE. JE L'UTILISE PRINCIPALEMENT SUR LE PORC ET COMME ASSAISONNEMENT DANS LES ACCOMPAGNEMENTS. IDÉAL POUR LE SLOW COOKING : LES PLATS QUI NÉCESSITENT UNE CUISSON LONGUE ET LENTE. ÉLU MEILLEUR MÉLANGE D'ÉPICES DU MONDE LORS DES INTERNATIONAL FLAVOR AWARDS.



WINGMAN

POULET, DINDE, CANARD, PINTADE...

LE COMPAGNON IDÉAL POUR CHAQUE MORCEAU DE VIANDE À PLUMES. D'UN CLASSIQUE BEER CAN CHICKEN À UNE PINTADE PLUS CULINAIRE. CE MÉLANGE D'ÉPICES EST IDÉAL POUR LE SLOW COOKING : LES PLATS QUI NÉCESSITENT UNE CUISSON LONGUE ET LENTE.



BEEFBUDDY

BŒUF, PULLED BEEF, AGNEAU, GIBIER...

UN MÉLANGE QUI DONNE VIE À UNE CHAUDE SAVEUR TEXANE - RELEVÉ MAIS PAS PIQUANT ! PARFAIT POUR CUIRE OU GRILLER DE BELLES PIÈCES DE BŒUF. CE MÉLANGE D'ÉPICES NE CONTIENT **PAS DE SUCRES** AJOUTÉS. UTILISE-LE POUR GRILLER, FAIRE DU SLOW COOKING OU À LA POÊLE PENDANT LA CUISSON.



STEAK & BURGER MATE

SUR TOUT : STEAKS, BURGERS, POISSON, POMMES DE TERRE, LÉGUMES...

C'EST UNE BOMBE DE SAVEUR UMAMI QUE TU PEUX UTILISER SUR TOUT. DE LA VIANDE, DU POISSON AUX LÉGUMES GRILLÉS. CE MÉLANGE D'ÉPICES NE CONTIENT **PAS DE SUCRES** AJOUTÉS. UTILISE-LE POUR GRILLER, FAIRE DU SLOW COOKING OU À LA POÊLE PENDANT LA CUISSON.

BARBECUE RED SAUCE

LA MEILLEURE SAUCE D'EUROPE

MES SAUCES SONT FAITES POUR CUISINER. CE SONT DES SAUCES BARBECUE 5-EN-1 QUE TU PEUX UTILISER CHAUDES OU FROIDES COMME **SAUCE DIP**, UN **TOPPING** POUR TON BURGER, PIZZA OU TACO, UN **GLAÇAGE** POUR TES RIBS OU TON PORC, UNE **MARINADE** POUR TA VIANDE, OU COMME EXHAUSTEUR DE GOÛT DANS LES MIJOTÉS.



THE ORIGINAL

LA BARBECUE RED SAUCE - THE ORIGINAL EST LA VÉRITABLE SAVEUR DU KANSAS CITY STYLE BARBECUE. PAS PIQUANTE, FAIBLE EN CALORIES, SANS ARÔME DE FUMÉE ARTIFICIEL ET AVEC LE PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE SUCRÉ ET SAVOUREUX. LA RED SAUCE A ÉTÉ ÉLUE 4ÈME MEILLEURE SAUCE DU MONDE ET LA MEILLEURE D'EUROPE.

SWEET & SPICY

LA BARBECUE RED SAUCE - SWEET & SPICY APPORTE LA MÊME SAVEUR PRIMÉE DE KANSAS CITY QUE THE ORIGINAL. LA DOUCE PROFONDEUR ET LA RICHESSE SAVOUREUSE QUE TU CONNAIS ET QUE TU ADORES SONT TOUJOURS LÀ. SAUF QU'ELLES SONT DÉSORMAIS ACCOMPAGNÉES D'UN KICK LENT ET SATISFAISANT DE PIMENTS CHIPOTLE QUI SE CONSTRUIT PROGRESSIVEMENT À CHAQUE BOUCHÉE.

A close-up photograph of several chicken wings being grilled on a black metal barbecue grill. The wings are coated in a thick, dark red barbecue sauce, which is glistening and has some charred spots. The grill grates are visible, and the background is slightly blurred, focusing attention on the food.

**AVEC
LA BARBECUE RED SAUCE
TU RENDS TOUS
HEUREUX.
JEUNES ET MOINS
JEUNES.**



ZWAN SAUCISSE 2.0

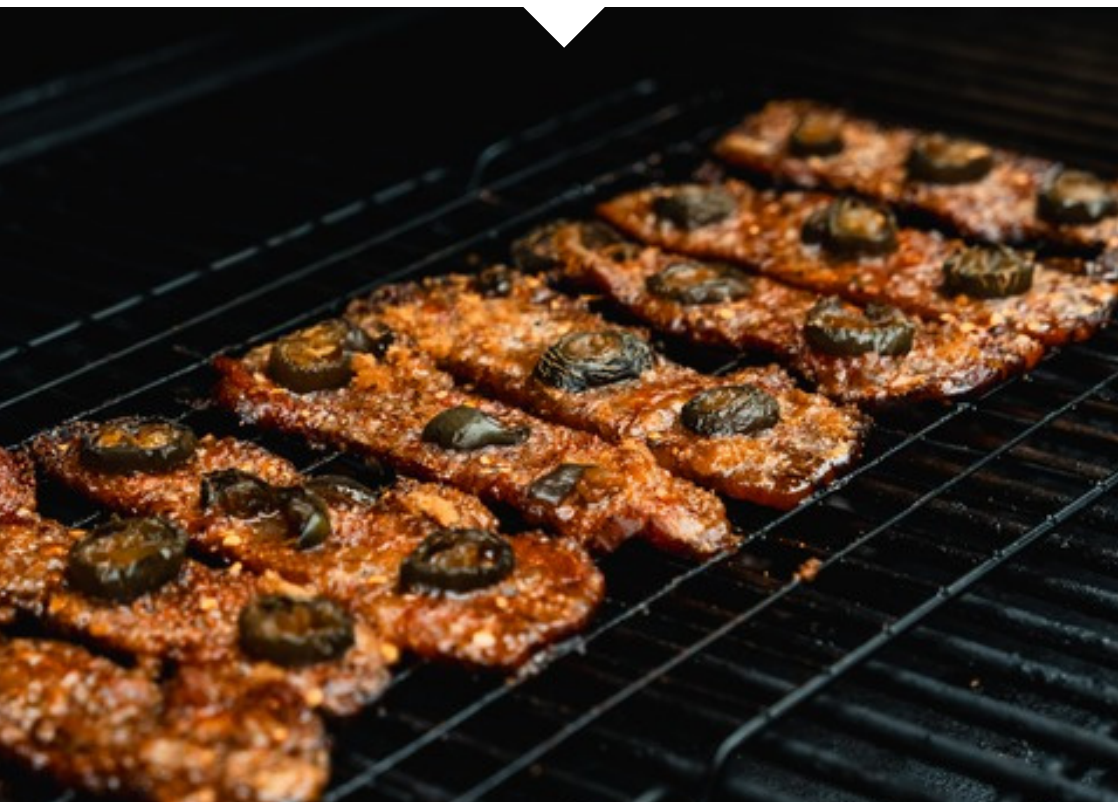
- INCISE LES SAUCISSES DE STRASBOURG EN LOSANGES CROISÉS. NE COUPE PAS TROP PROFONDÉMENT, SINON ELLES SE CASSENT.
- BADIGEONNE LES SAUCISSES DE MOUTARDE, PUIS FROTTE-LES GÉNÉREUSEMENT AVEC LE PORK RUB.
- CHAUFFE LE BARBECUE À 120-130°C ET LAISSE CUIRE LES SAUCISSES JUSQU'À CE QUE LES LOSANGES S'OUVRENT COMME UNE POMME DE PIN.
- RETIRE LES SAUCISSES DU BARBECUE. COUPE-LES EN PETITS MORCEAUX ET METS-LES DANS UNE POÊLE AVEC LA BARBECUE RED SAUCE ORIGINAL OU LA SWEET & SPICY.
- REMETS LA POÊLE AVEC LES SAUCISSES SUR LE BARBECUE ET LAISSE-LES GLACER ENCORE UNE DIZAINE DE MINUTES.

PLUS DE RECETTES SUR WWW.BRAAIBBO.BE/RECEPTEN

SPICY CANDIED LARD

- DISPOSEZ DES TRANCHES DE LARD NON SALÉ DE +/-3MM SUR UNE GRILLE DE CUISSON.
- FROTTE D'ABORD LE LARD AVEC LE STEAK & BURGER RUB, PUIS SAUPOUDRE-LE DE FLOCONS DE PIMENT.
- SAUPOUDRE LES FLOCONS DE PIMENT D'UNE FINE COUCHE DE CASSONADE CLAIRE.
- SAUPOUDRE LE SUCRE AVEC LES ÉPICES MEATPAL. LE PAPRIKA CONTENU DANS CE RUB APPORTERA NOTAMMENT UN BOOST DE SAVEUR SUPPLÉMENTAIRE.
- TERMINE AVEC UN FILET DE BARBECUE RED SAUCE ET TA HOT SAUCE PRÉFÉRÉE. EN OPTION, TU PEUX Y DÉPOSER DES RONDELLES DE JALAPEÑO.
- PLACE LA GRILLE SUR UN SMOKER À 120-130°C. LORSQUE LE LARD EST CUIT, LE SPICY CANDIED BACON EST PRÊT.

PLUS DE RECETTES SUR WWW.BRAAIBBO.BE/RECEPTEN





**RIB
SECRETS**

**LE LIVRE
NUMÉRIQUE POUR
LES SPARERIBS
PARFAITS**

SCANNEZ ICI



BRAAI BBQ



SEASONINGS

**KIES JE
VLEES.
WIJ DOEN DE
REST.**

GRILLING, SMOKING & SLOW COOKING