

FABS
SEASONING

KRUIDEN DIE VERSTERKEN, NIET OVERHEERSEN.

FABS kruiden, rubs en sauzen zijn ontwikkeld door BBQ-kampioen Stijn Gille. Vanuit echte barbecue-ervaring en altijd met een verfijnde aanpak. Geen zware kruidenlagen die het product verstoppen, wel gebalanceerde mengelingen die de smaken van vlees, vis, groenten en gerechten respecteren door ze meer diepte te geven.

Elke blend heeft zijn eigen karakter, maar altijd met dezelfde FABS-signatuur: subtiel, smaakvol, toegankelijk en mooi in balans. Ideaal voor wie graag kruidt met finesse, van barbecue tot dagelijkse keuken.

Laat je verrassen door het uitgebreide FABS assortiment, proef ze één voor één en ontdek jouw favorieten.

KRUIDEN



RIB & WING SPICES

Zoet-pittige BBQ rub met een vleugje gerookte paprika.

FABS Rib & Wing Spices brengt ribs, kip en scampi snel op smaak met een mooie balans tussen zoet, pittig en hartig. De rijke kruiden en specerijen geven je barbecuegerechten extra diepte, zonder ze te zwaar te maken.

Het vleugje gerookte paprika zorgt voor een lichte rokerige ondertoon en maakt deze rub ook verrassend lekker als kruidige afwerking op frietjes.

Lekker op: ribs, kip, schaal- en schelpdieren en frietjes.
Smaakprofiel: zoet-pittig, hartig, licht rokerig, BBQ.



SUMMER VIBE PIZZA

Zomerse kruiding in de stijl van Provençaalse kruiden.

FABS Summer Vibe Pizza is een kruidige mengeling die je gebruikt zoals Provençaalse kruiden. Ideaal om eier-, groente- en vleesgerechten of soepen meteen een zonnige, zuiderse toets te geven.

De combinatie van mediterrane kruiden, suiker, zout en tomaat zorgt voor extra hartige smaak. Heerlijk op pizza, maar ook lekker bij lamsvlees.

Lekker op/in: pizza, groenten, soepen, omeletten en lamsvlees.
Smaakprofiel: zomers, kruidig, mediterraan, hartig



GREEN FEVER

Frisse groene kruidenmengeling met een hint van chili.

FABS Green Fever combineert groene kruiden met dille en een subtiele chili-toets. Ideaal om salades, groenten en vis meteen extra kruiding te geven, met een mooie balans tussen fris, kruidig en licht pittig.

Meng Green Fever door mayonaise voor een snelle kruidige saus of dip. Ook bij rundsvlees komt deze veelzijdige smaakmaker mooi tot zijn recht.

Lekker op/in: salades, mayonaise, vis, rundsvlees en groenten.
Smaakprofiel: fris, kruidig, groen, licht pittig.



ALL PURPOSE BBQ RUB 444

Bekroonde allrounder voor BBQ én dagelijkse keuken.

FABS 444 is een award-winning rub en het resultaat van jaren BBQ-competitie. De mengeling is opgebouwd rond een mooie balans tussen zout, zoet en zacht pittig, waardoor je ze breed kan inzetten bij barbecue én in de dagelijkse keuken.

De combinatie van kruiden, gerookte paprika en champignonconcentraat zorgt voor extra diepte, een volle umami-smaak en een subtiele rokerige ondertoon. Ideaal voor vlees, vis en groenten, of je nu grilt, rookt of traag gaart.

Lekker op/in: kip, varkensvlees, rund, ribben, burgers, vis en gegrilde groenten.
Smaakprofiel: evenwichtig, licht zoet, mild pittig, umami, subtiel rokerig.



DOLCE VITA

De zuiderse smaakmaker voor elke dag.

FABS Dolce Vita brengt Italiaanse kruidigheid naar pasta, soepen, kip en varkensvlees. Het vleugje mosterd geeft de mengeling net wat extra karakter, zonder de herkenbare Italiaanse basis te verliezen.

De naam verwijst naar la dolce vita: het zoete leven. Een knipoog naar zorgeloos genieten van lekker eten, goed gezelschap en de kleine mooie momenten van elke dag. Precies die bourgondische sfeer brengt deze mengeling naar je bord.

Lekker op/in: pasta, soepen, kip en varkensvlees.
Smaakprofiel: Italiaans, kruidig, bourgondisch.



SPG SALT PEPPER GARLIC

De klassieker onder de rubs.

FABS SPG Salt Pepper Garlic is een pure mix van zeezout, zwarte peper en knoflook. Een eenvoudige maar krachtige basisrub die de natuurlijke smaak van vlees naar voren brengt zonder het product te verstoppen.

Ideaal voor steaks met die herkenbare steakhouse-smaak, maar ook als onmisbare basiskruiding voor elke BBQ-liefhebber. Dankzij de herkenbare smaakcombinatie is deze rub breed inzetbaar en makkelijk te combineren met tal van andere bereidingen.

Lekker op/in: steak, rundsvlees, varkensvlees, kip, alle BBQ-bereidingen.
Smaakprofiel: puur, hartig, peperig, knoflook, klassiek.



STEAK SPICES BRISKET

Unieke rub vol natuurlijke umamismaken.

FABS Steak Spices is een karaktervolle rub met diepe umamismaken, opgebouwd rond aroma's zoals peper, champignon en kaas. De combinatie met sterke specerijen geeft steaks, vlees en witte vis meteen extra diepte en een volle, hartige umami smaak.

Ook op champignons, aardappelen en eieren komt deze rub mooi tot zijn recht. De kruidige toetsen van onder meer jeneverbes, muskaatnoot, tijm en zwarte peper zorgen voor een krachtige smaak, zonder het product te overheersen.

Lekker op/in: steaks, vlees, witte vis, champignons, aardappelen en eieren.
Smaakprofiel: umami, hartig, peperig, vol, aards.



HONEY EMBER

Award-winning zoete honingrub.

FABS Honey Ember Rub is een BBQ-rub met honing en zorgvuldig geselecteerde kruiden. Deze rub behaalde in Italië een perfecte score van 180/180 in de categorie kip en is gemaakt om kip, vis en varkensvlees een zachte, zoete toets en extra glans te geven.

Gebruik Honey Ember bij grillen, roosteren of slow cooking voor een mooie zoete toets en een volle BBQ-smaakbeleving.

Lekker op/in: kip, zalm, varkensvlees, burgers…
Smaakprofiel: zoet, honing, kruidig, BBQ.



ROMANTICO

Zoete Italiaanse rub met een vleugje mosterd.

FABS Romantico is een zoete Italiaanse kruiden- en specerijenmengeling met een subtiele hint van mosterd. De combinatie van zoete tonen, kruidige specerijen en mosterd geeft deze rub een herkenbare, toegankelijke smaak die bij veel gerechten past.

Een echte publiekslieveling voor wie houdt van kruidig, rond en net dat tikkeltje anders. Heerlijk op varkensvlees, gehakt en burgers, maar ook verrassend lekker in pastasauzen of op hasselback-aardappelen.

Lekker op/in: varkensvlees, gehakt, burgers, pastasauzen en hasselback-aardappelen.
Smaakprofiel: zoet, Italiaans, kruidig, subtiele mosterdtoets.



LEMON PEPPER

Frisse pepermix met een vleugje citroen.

FABS Lemon Pepper is een pepermix met een frisse citroentoets, ideaal als afwerking voor steak, kip, vis en groenten. De combinatie van peper en citroen geeft gerechten meteen extra punch en ongeziene frisheid.

Ook op oesters komt deze mix geweldig tot zijn recht: eenvoudig, fris en net dat tikkeltje pittig.

Lekker op: steak, kip, vis, groenten en oesters.
Smaakprofiel: peperig, fris, citroen, licht pittig.

Subtiele smaak, perfect in balans.

— SAUZEN —



HOLY HICKORY SAUS & LAK

Rijke BBQ-saus met een zoet-rokerige smaak.

FABS Holy Hickory is een volle barbecuesaus die je zowel als saus als lak kan gebruiken. De smaak sluit aan bij klassieke Amerikaanse BBQ: zoet, rokerig en kruidig, met een rijke basis van tomatenpuree, stroop en appelmoes.

Citroenolie zorgt voor een frisse toets, terwijl de melange van specerijen, waaronder selderij, de saus extra diepte geeft. Ideaal om gerechten af te lakken of aan tafel te serveren voor die typische BBQ-finish.

Lekker als: saus of lak bij alle BBQ- en grillgerechten.
Smaakprofiel: zoet-rokerig, rijk, kruidig, licht fruitig.



SLOW GLOW SAUS & LAK

Zoete, licht pikante BBQ-saus zonder rooksmaak.

FABS Slow Glow is een BBQ-saus en lak met een mooie balans tussen zoet en subtiele pittigheid. De combinatie van honing, mosterd en tomatenpuree zorgt voor een volle, rijke smaak zonder overheersende rooksmaak.

Gebruik Slow Glow als saus aan tafel of als lak tijdens de bereiding voor extra glans, diepte en een warme zoet-pikante toets.

Lekker als: saus of lak bij BBQ- en grillgerechten.
Smaakprofiel: zoet, licht pikant, honing, mosterd, tomaat, zonder rook.

— ANDERE —



BBQ VUURKRUIDEN

Aromatische vuurkruiden voor geur, sfeer en BBQ-beleving.

FABS BBQ Vuurkruiden zijn een unieke mengeling van aromaten die hun geur vrijgeven zodra ze met vuur en rook in contact komen. Tijdens het barbecueën verspreidt er zich een heerlijke, kruidige BBQ-geur door je tuin, tot over de haag.

Van zodra de buren de rooksignalen oppikken, weten ze genoeg: hier komt kwaliteit op het bord. Gebruik de buur-, excuseer vuurkruiden dus voor extra sfeer rond de barbecue, of verwerk ze in een marinade voor varkensvlees.

Lekker bij: barbecue, grillgerechten, buitenkoken en marinades voor varkensvlees.
Smaakprofiel: aromatisch, kruidig, warm, BBQ.

FABS

SEASONING

SUBTIELE SMAAK, PERFECT IN BALANS.

Wist je dat het FABS-logo verwijst naar de kracht van de feniks: vuur, wedergeboorte en transformatie. Net zoals de feniks herrijst uit de vlammen, brengen de rubs van FABS je ingrediënten tot leven boven je BBQ. Kruiden, rook en vuur komen samen en vormen gewone producten om tot iets krachtigs: pure BBQ-smaak met wedstrijd-DNA. Een perfecte metafoor voor waar FABS voor staat: subtiele smaak die ontstaat uit vuur, passie en vakmanschap.

