FiGee
FINE GOODS

SMOAKER COGNAC BARREL WOOD CHIPS

Barbecue Chips | Aromatic Enhancer

Aromatisieren Sie Ihre Lieblingsgrillgerichte mit köstlichen Cognac-Aromen! Smoaker entsteht durch das Mahlen sehr alter französischer Eichenfässer, die bei der Herstellung von Cognac verwendet werden. Während der Reifung wird ein bestimmter Prozentsatz des Alkohols durch das Holz verdampft. Dies wird Angels Share genannt und verleiht Smoaker seinen einzigartigen, vollen Geschmack. Diese Barbeque-Chips können zum Räuchern von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden. Wie Sie Smoaker verwenden 1. Nehmen Sie 100 g SMOAKER-Späne und geben Sie sie in eine wiederverwendbare Schale. 2. Legen Sie die Schale direkt auf die Wärmequelle, bis sie zu rauchen beginnt. 3. Sobald die Späne rauchen, halten Sie sie von direktem Kontakt mit der Wärmequelle fern, aber nahe genug an den Lebensmitteln, damit der Rauch mit ihnen in Kontakt kommt.

Tasting notes

Color
Verwendete Eichenholzspäne

Aroma
Vollmundige Aromen von Cognac-Eichenholzfässern

Taste
Cognac-Eichenholzfässer

Finish
Ein edles, leicht holziges Raucharoma