Produktinformation

Axtschlag Wood Chips Räucherholz Apfel 1Kg

Art-Nr.: 1000012 / GTIN: 4260186640025 / Marke: Axtschlag



9,99 EUR / Tüte

Grundpreis: 9,99 EUR / pro kg
inkl. 19% USt. zzgl. Versand

Aktuell ist kein Liefertermin bekannt

Axtschlag Wood Smoking Chips sind Räucherspäne zum Aromatisieren des Grillguts.
Nach dem 30 minütigen Einweichen der Chips in Wasser, einfach eine Hand voll Chips in die glühende Holzkohle oder bei Gasgrills in die Räucherbox geben. Eine Hand voll Chips erzeugt ca. 10 Minuten Rauch. 9 Reinholzsorten und 3 Spezialmischungen erfüllen alle Ansprüche an ein gelungenes BBQ.
Anwendbar in allen Grill- und Räuchergeräten sowie im Backofen.

Apfelholz - der milde Alleskönner
die Rauchfarbe goldrot, der Geschmack lieblich und fruchtig
besonders geeignet für Fisch und Geflügel
100 % Apfelholz
Inhalt 1 Kg