SMOAKER COGNAC BARREL WOOD CHIPS

Barbecue Chips | Aromatic Enhancer

Assaisonnez vos plats préférés au barbecue avec des arômes délicieux de Cognac ! Le fumoir est créé par le broyage de très vieux fûts de chêne français utilisés lors de la production du cognac. Pendant la maturation, un certain pourcentage d'alcool s'est évaporé à travers le bois. C'est ce que l'on appelle le "Angels Share" qui donne au Smoaker son goût unique et complet. Ces copeaux de barbecue peuvent être utilisés pour fumer des viandes rouges, du poisson et des légumes. Comment utiliser le Smoaker 1. Prenez 100 g de copeaux SMOAKER et mettez-les dans un plateau réutilisable. 2. Placez le plateau directement sur la source de chaleur jusqu'à ce qu'il commence à fumer. 3. Une fois que les copeaux ont fumé, tenez-les loin du contact direct avec la source de chaleur, mais suffisamment près des aliments pour que la fumée entre en contact avec eux.

Tasting notes

Color
Copeaux de chêne usagés
Aroma
Arômes corsés des fûts de chêne de cognac
Taste
Fûts de chêne à cognac
Finish
Un noble arôme de fumée légèrement boisé