



SCIURE POUR BBQ ET FUMOIRS



Le poids de la sciure dépend du taux d'humidité dans le bois. L'humidité varie en fonction du type et de la provenance du bois. Pour atteindre un excellent fumage, il est conseillé d'utiliser une sciure contenant un fort taux d'humidité.

La sciure « SMOKE&WOOD » provient des forêts du nord de l'Italie, là où le taux d'humidité est naturellement élevé.

La sciure « SMOKE&WOOD » est emballée dans un packaging très spécifique qui favorise la circulation de l'air pour éviter les moisissures, mais qui garantit un taux d'humidité correct.

Il est possible de modifier le taux d'humidité de la sciure en réhydratant le bois dans du liquide.

Les données sont indicatives, le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits selon les disponibilités.

Type de bois	Gencod	Goût	Usage conseillé
Hêtre	3760010035078	Intensité moyenne	Bœuf, Cochon, Poisson, Petit gibier, Fromage frais
Cerisier sauvage	3760010038468	Très doux et fruité	Bœuf, Cochon, Volaille, Agneau, Poisson de mer et rivière
Sciure de Barrique de Chêne	3760010038482	Goût fort	Gibier, Bœuf. S'accompagne avec un vin moyennement corsé.
Charme	3760010038505	Intensité moyenne	Gibier, Bœuf S'accompagne d'un vin moyennement corsé.

10 PIÈCES PAR CARTON

30 CARTONS PAR PALETTE



SACS DE 1 KG