



0309485811

**Copeaux de fumage bois de pommier 2,9 L**

Donnez du caractère avec cuissons avec les copeaux de fumage de pommier



**Big Green Egg**



## Un fumage doux et fruité pour barbecue ou kamado à la maison

Envie de rehausser vos grillades avec une note aromatique raffinée ? Les **copeaux de bois de pommier** Big Green Egg apportent une fumée légère et parfumée à toutes vos cuissons au charbon.

### Les avantages du bois de pommier pour fumer vos aliments

- Arôme délicatement sucré, idéal pour ne pas dominer les saveurs
- Parfait pour les viandes blanches, volailles, poissons et porc
- Gros morceaux de bois adaptés aux cuissons lentes et à basse température
- Produit 100 % naturel, sans additifs
- Compatible avec tous les modèles de barbecue à charbon et kamado

### Pourquoi l'utiliser chez vous ?

Que vous soyez adepte du Big Green Egg ou d'un barbecue classique, ces copeaux permettent d'ajouter facilement une touche fumée maison à vos recettes. Pratiques à utiliser, ils transforment une simple grillade en une expérience gustative unique, tout en restant accessibles aux cuisiniers amateurs.

### Conseils d'utilisation

- Jetez une poignée de copeaux directement sur les braises chaudes
- Pour un fumage plus lent, faites-les tremper dans l'eau pendant 30 minutes avant utilisation
- Refermez bien le sac pour préserver les arômes

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	2.9 l
------------	-------