

## MISCELA CHIPS PER CARNE DI MANZO 0,7 KG

Questa miscela per affumicare la carne di manzo contiene uno speciale mix di chips di legno di noce, latifoglie e alberi da frutto, attentamente combinato per ottimizzare il sapore dei piatti di carne di manzo: filetto, punta di petto, hamburger, ecc. Conferisce un intenso e piccante sapore affumicato.



Cod. art.: 17663



## MISCELA CHIPS PER CARNE DI MAIALE 0,7KG

Mix speciale di chips di latifoglie e alberi da frutto che crea il perfetto sapore affumicato, dolce e delicato, per tutti i piatti a base di carne di maiale. Provalo con le costine, il maiale sfilacciato, le braciole di maiale, ecc.



Cod. art.: 17664



## MISCELA CHIPS PER CARNE DI POLLAME - 0.7 KG

Questa miscela per affumicare la carne di pollame contiene uno speciale mix di chips di legno di latifoglie e di alberi da frutta con note di caramello. Attentamente combinato per ottimizzare il sapore dei piatti di carne di pollo, anatra, tacchino, volatili, ecc. Conferisce un caratterizzante sapore affumicato.



Cod. art.: 17833

