

Australian Hickory & Maple (Javorové dřevo), tekutý kouř ve spreji 118ml



Na všechny grilované pokrmy! Fantastický nový koncept pro kulinářské zážitky!

~~Cena~~ ~~3,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 313,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Ropis **S**aliant **Hickory & Maple** (Javorové dřevo), tekutý kouř ve spreji, **Liquid Smoke** 118ml
Na všechny grilované pokrmy! Originální australský tekutý kouř - fantastický nový koncept pro
kulinářské zážitky!

Chuť a vůně javorového, třešňového a jablečného dřeva jsou v Austrálii velmi oblíbené. Tento
originální australský tekutý kouř zraje v dubových sudech, stejně jako dobré brandy nebo
whisky, aby získal plnou chuť. Praktická stříkácí láhev tekutého kouře lze použít nejen na
grilování, ale i pro přípravu masa v kuchyni - po celý rok! Jednoduše nastříkejte těsně před
podáváním masa a vychutnejte si nádhernou kouřovou příchuť, jako byste pokrm právě sundali z
otevřeného grilu...

Složení: voda, 30 % kouřové aroma - kondenzát, jablečný džus, hnědý cukr,
sůl, 4% přírodní javorové aroma.

Hickory je po desetiletí spojena s grilováním, BBQ a uzení masa dohromady. Blades of Aho.

Tekutý kouř ve spreji - vyrobený pyrolýzou dřeva. Jde o přírodní aroma kouře z ořechovce
plstnatého, který je více znám pod anglickým názvem Hickory.

Použití: Tekutý kouř se používá k ochucování potravin, především **masa, uzenin, ryb a
sýrů**. Může být používán také jako koření při **marinování** anebo i jako **dochucovadlo** do polévek.
Uplatnění nalezne také při grilování, kde dodá vašemu jídlu skvělou chuť po velmi aromatickém
kouři.

Použití jen v opravdu malých dávkách, protože pokud se dávkování přežene, pokrm může
zhořknout.

Po otevření skladujte v chladu.

Nemá žádné výživové hodnoty.

Odpovědní podnikatelé: Sydney & Frances GmbH & Co. KG

Obsah: 118 ml
