



Les pellets (granulés de bois) SmokeFire ont été soigneusement créés pour un barbecue exceptionnel. Conçus pour sublimer la saveur de vos aliments sans liants, juste un authentique goût boisé. 34 % érable, 33 % hickory, 33 % cerisier. Équilibré et savoureux avec un fini doux et sucré. Se marie bien avec : bœuf, volaille, porc, agneau, gibier, fruits de mer, légumes, pâtisseries et pizza.

Code Cond.

214093 Sac de 9kg