

COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE

- POUR PORC - 0.7 Kg



Embarquez pour de nouvelles aventures avec des plats au barbecue que vous pensiez bien connaître. Donnez aux côtes, au porc effiloché et aux côtelettes une touche savoureuse supplémentaire à l'aide de ce mélange de copeaux de bois. Diverses essences de feuillus et d'arbres fruitiers sont mélangées pour créer un goût de fumée s'accordant parfaitement avec vos plats à base de porc, ce qui ne manquera pas de surprendre et d'impressionner.



⊕ Spécial porc



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Copeaux de bois spéciaux pour le porc
- Les copeaux de fumage Weber sont composés de divers bois issus d'une gestion exemplaire des forêts, dont notamment (origine du bois) : Aulne ; Alnus glutinosa (Pologne). Hêtre ; Fagus sylvatica (Pologne). Pommier ; Malus Mill. (Pologne). Cerisier ; Prunus cerasus L. (Pologne)..
- Sachet de copeaux de 700g en plastique refermable
- Fabriqué dans l'Union européenne avec du bois certifié FSC® d'origine responsable (FSC® Mix)

Dimensions du produit :
H 32,5 x L 12 x P 17 cm
Poids : 0.7kg

Référence : 17664
EAN : 0077924048838
Mini commande : 6