



Merk: Smokin' Flavours

Model: sf126

€ 4,45

Excl. BTW: € 3,68

7 4 3 6 9 4 6 0 1 0 0 4 0



7 436946 010040 >



Omschrijving

Zorgt voor een sterke, zoete, rokerige baconsmaak en kan worden gebruikt bij alle soorten vlees. Vooral goed bij varken, wild, kip en spareribs. Rookmot gebruik je bij het koud roken van je product, gebruik hiervoor een cold smoke generator. Een extra dimensie aan vlees, vis, groenten, kaas, noten, eieren.. het kan allemaal!

Verpakt in een mooie craft zak met 1700ml mot.

Specificaties