

**NEW**

199268

**ROOKSTOF**

- Perfect voor koud roken van allerlei gerechten en zelfs drankjes, geeft een uniek rokerig aroma.
- Gemaakt van de beste kwaliteit hout of van de beste rijpingsvaten.
- Voor koud roken met een rookpistool of rookgenerator.

code	-	gewicht (kg)	€
199268	cognac	0.45	6,50
199183	beuken	0.45	6,50
199190	olijf	0.45	6,50
199213	citrus	0.45	6,50
199220	amandel	0.45	6,50
199237	perzik	0.45	6,50
199244	rode wijn	0.45	6,50
199251	whisky	0.45	6,50

**NEW****ROOKSTOF ASSORTIMENT****- SET VAN 9 SMAKEN**

- Voor gebruik met rookpistolen.
- Assortiment van 9 verschillende soorten, zeer fijne, aromatische houtschilfers.
- Smaken in deze set: amandel, beuk, citrus, cognac, eik, olijf, perzik, rode wijn en whisky.

code	gewicht (kg)	€
199794	1.35	39,95

**NEW**

199336

**ROOKCHIPS KLEIN**

- Gemaakt van de beste kwaliteit hout of van de beste rijpingsvaten.
- Uniek aroma.
- Chips kunnen direct over houtskool of op een rookplateau of in een rookbuis worden geplaatst.

code	-	gewicht (kg)	€
199336	rode wijn	0.7	10,95
199343	whisky	0.7	10,95
199275	beuken	0.7	10,95
199350	cognac	0.7	10,95
199282	eik	0.7	10,95
199299	olijf	0.7	10,95
199305	citrus	0.7	10,95
199312	amandel	0.7	10,95
199329	perzik	0.7	10,95

**NEW****ROOK CHIPS**

- Gemaakt van de beste kwaliteit hout of van de beste rijpingsvaten.
- Uniek aroma.
- Chips kunnen direct over houtskool of op een rookplateau of in een rookbuis worden geplaatst.



199404

code	-	gewicht (kg)	€
199404	amandel	0.7	10,50
199411	perzik	0.7	10,50
199428	rode wijn	0.7	10,50
199435	whisky	0.7	10,50
199367	beuken	0.7	10,50
199442	cognac	0.7	10,50
199374	eik	0.7	10,50
199381	olijf	0.7	10,50
199398	citrus	0.7	10,50

**NEW****GROTE BROKKEN**

- Speciaal voor bereiding bij middelhoge tot hoge temperaturen
- Ideaal voor pizzaovens, buitenovens en barbecues - rechtstreeks naar houtskool
- Uniek aroma
- Versterk de smaak van uw favoriete gerechten
- Gemaakt van de beste kwaliteit hout of van de beste rijpingsvaten.



199473

code	-	gewicht (kg)	€
199473	olijf	3	22,50
199480	citrus	3	22,50
199497	amandel	3	22,50
199503	perzik	3	22,50
199510	rode wijn	3	22,50
199459	beuken	3	22,50
199527	whisky	3	22,50
199466	eik	3	22,50
199534	cognac	3	22,50

**HOOTSKOOL MARABU**

- Voor het barbecueën van vlees, vis, zeevruchten en groenten.
- Geproduceerd door carbonisatie van hardhout bij temperaturen tussen 400 en 700°C, zonder lucht, 100% natuurlijk.
- Gemaakt van de invasieve maraboe-plant die in Cuba groeit - grondstof voor milieuvriendelijke en sociaal verantwoorde productie.
- 100% natuurlijk.
- Geeft tijdens het branden een rokerig aroma af wat het voedsel een unieke smaak geeft.
- Hoog caloriegehalte, laag vonkniveau.
- Twee keer zo lange brandduur in vergelijking met veelgebruikte zachte houtskoolsoorten.



199541

code	gewicht (kg)	€
199541	10	25,95

**NEW**