Fichtenrauch Salz

Natur Pur . von Grillmeister Gerhard Volk #Forum Culinaire

Das Salz liegt bis zu vier Wochen im Fichtenrauch. Es wird täglich gewendet, das ergibt eine perfekte Rauchverteilung und ein einzigartiges Geschmackserlebnis.
Passt übrigens zu Allem was du selbst für richtig hälst und magst. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Grillen.

Faustregel: zu Raucharomen harmonisieren Süße und Schärfe sehr gut !!!
Inhaltstoffe: grobes Meersalz, Fichtenrauch, brauner Zucker

Artikelnummer: 15