

Link do produktu: <https://www.dobrywegiel.pl/drewno-kominkowe-opalowe-dab-wysokokaloryczne-20kg-p-17.html>



Drewno kominkowe, opałowe DĄB wysokokaloryczne 20KG !

Cena	39,00 zł
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	Dąb 20 kg

Opis produktu

Drewno rąbane, pakowane w worki 20KG (worek zawiera ok. 13-15szt. drewna).

Długość jednego kawałka drewna to ok. 35cm.

Wybierając drewno jakiego użyjemy do wędzenia należy pamiętać, że
poszczególne gatunki
mają wpływ na smak i właściwości danego produktu.

Dąb nadaje produktom silnie brązowe zabarwienie, jest najczęściej stosowany do wędzenia na zimno dziczyzny oraz dużych kawałków mięsa.

Dym z dębu białego nadaje potrawom zabarwienie ciemnożółte, polecany do wędzenia wołowiny, ryb i drobiu.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

WAGA: worek 20KG

STREFY DOSTAW

