



100% natürlich, 100% lebensmittelsicher

Premium-Räucherspäne vom Master of Smoke. Hergestellt aus ausgewählten Hölzern aus PEFC zertifizierten, nachhaltig bewirtschafteten, regionalen Wäldern. Perfekte Partikelgrößen für die Verwendung in Rauchanlagen, Räucheröfen und BBQ garantieren eine optimale Rauchentwicklung, appetitliche Farbe und feinsten Räuchergeschmack. Die HACCP Zertifizierung sichert die lebensmittelgerechte Top-Qualität - von allen führenden Rauchanlagenherstellern empfohlen!

Vor Sonne und Nässe schützen !