

REBEL

▪ P R E M I U M ▪

TAMMI
EK
EIK
TAMM
OAK

FI TAMMI SAVUSTUSHAKE/-PURU

- Sopii erityisesti lämminsavustamiseen. • Tammi antaa savustettaviin ruoikiin vahvan savun maun ja tumman ruskean värin. • Tammi soveltuu mm. lohen, riistan, lampaan, muiden tummien lihojen ja juustojen savustamiseen. • Laita savustuslaatikon pohjalle tasainen kerros tammihaketta, kourallinen (noin 2 dl) kiloa kohti. • Savustusaika vaihtelee savustettavien tuotteiden mukaan.

SE EK RÖKFLISOR/-SPÅN

- Speciellt lämplig för varmrökning. • Eken ger rökbara produkter en stark rök arom och mörkbrun färg. • Eken är lämplig för rökning av t.ex. lax, viltdjur, lamm och andra mörka kött och ost arter. • Lägg ett jämnt skift av ek röklisnor/-spån på botten av röklådan, en handfull (ca 2 dl) per kilo. • Röktiden varierar på produkter.

NO EIK RØYKFLIS/-SPON

- Spesielt egnet til varmrøyking. • Eik gir røykbare produkter en sterkt røykaroma og mørkebrun farge. • Eik er egnet til røyking av f.eks. laks, vilt, lam, annet mørkt kjøtt og øster. • Legg et jevnt lag flis/-spon av eik på bunnen av røykboksen, en håndfull (ca. 2 dl) per kilo. • Røyketiden varierer på produktene.

EE TAMMEPUIDUST SUITSUTUSLAASTUD

- Sobivad eriti kuumsuitsutamiseks. • Tammesuits annab toiduainetele tugeva suitsumaitse ja tumepruuni värvuse. • Tammelaastud sobivad nt löhe, ulukililha, lambaliha jm tumeda liha ja juustude suitsutamiseks. • Puista õhuke kiht tammelaastud ahjupõhja plekile umbes 2 dl/kg kohta.

UK OAK SMOKING CHIPS

- Especially for warm smoking. • Oak gives strong smoke flavor and dark brown color to smoked food. • Oak is suitable among other things for smoking salmon, game, lamb, other dark meats and cheeses. • Add even layer of oak smoking chips to the bottom of smoking box, a handful (around 2 dl) per kilo. • Smoking time varies on the smoking products.

Tuotenumero / Productnro:
504093

3L



- Muovi
- Plast
- Plast
- Plastmass



Valmistuttaja / Tillverkas för:
Oy Finnflame Ab

www.rebel.fi