



SMOKING CHIPS VOOR DE CAMERON ROOKOVEN

APPLE

Lichte fruitgeur, nootachtig, zoethout en gedroogde rozijnen. Heeft ook lichte dropextracten. Grove structuur.

Toepassing: Goed bruikbaar bij witvissoorten.

OAK

Pittige geur, sterk gearomatiseerd, pijptabak met licht zoete fragmenten karamel.

Toepassing: Speciaal aanbevolen bij zalm.

MESQUITE

Sigarenlucht, dikke stevige rook, zwaar hangend. Papier- c.q. kartongeur nasmeulend. Licht bitter.

Toepassing: Tam gevogelte, bijvoorbeeld duif.

HICKORY

Lichte rook, speelse geur, gelijkmatige verbranding, weinig houtgeur, heel subtiel fluweelzacht met een hint van honing. Om mee te beginnen, als je bang bent teveel te gebruiken.

Toepassing: Wild gevogelte, bijvoorbeeld fazant.

PECAN

Complexe geur van noten, koffie, cacao en een langzaam loskomend geurpalet van harslucht. IJle rook, niet dik. Duidelijk geprononceerde lucht met iets van pijnboompitten.

Toepassing: Alleen voor producten die langzaam enige tijd gerookt moeten worden door de harde schil van de pecannoot. Het is een mooi product maar bij overmatige hitte kan de schil zo verbranden dat er bitterstoffen kunnen loskomen. Aanbevolen bij vleesgerechten.

ALDER

Typische houtgeur met bittere fragmenten. Heeft een zware structuur. De rook is nootachtig en relatief zwaar.

Toepassing: Aanbevolen bij vleesgerechten.

CHERRY

Licht muffige impressie, met een tabaksgeurtje, een fruitige toon met een licht zuurtje erin. Smeult mooi gelijkmatig en geeft een licht speelse rook.

Toepassing: Aangenaam bij zachte smaken, zowel vis als gevogelte.

MAPLE

Ingetogen geur met iets van hout en tabak. Mooie egale rook, licht en constant, stabiel.

Toepassing: Goed bruikbaar bij kreeft en producten met een kwetsbaar karakter.