

Produktinformation
Basel, April 2018

Räuchermischung von Outdoorchef

Mit der einsatzbereiten Räucherbox «Forest Blend» schmeckt Fleisch auch vom heimischen Grill, wie wenn es auf der Feuerstelle im Wald grilliert worden wäre. Die Einwegboxen mit aromatischen Gewürzen und ofengetrockneten Buchenholzspänen sind einfach in der Anwendung und produzieren für rund 20 Minuten ein angenehmes Raucharoma.

Das spezielle Waldaroma entsteht durch Wacholder, Knoblauch, Pfeffer, Liebstöckel sowie Paprika. Diese Räucherbox eignet sich deshalb besonders für Rind- und Wildgerichte, die auf dem Gas- oder Holzkohlegrill zubereitet werden.

Und so funktioniert: Den Gasgrill auf höchster Stufe 10 Minuten vorheizen. Wenn Sie einen Holzkohlegrill verwenden, feuern Sie die Holzkohle oder Briketts an und häufen Sie diese auf die eine Seite des Rostes. Dann einfach die Kartonhülle und Schutzfolie entfernen und die Box am Rand des Grillrostes platzieren. Beim Holzkohlegrill können Sie die Box direkt in der Glut platziert werden. Den Deckel und allfällige Ventilationsschieber komplett schliessen und weitere 10 Minuten warten bis die Räucherbox intensiv raucht. Jetzt das Grillgut auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel aromatisieren.

Erhältlich in den meisten Coop-Supermärkten.



Räuchermischung von Outdoorchef
Forest Blend für die authentische Grillnote

ca. 70 g

Medienkontakt:

Coop Genossenschaft, Medienstelle, Hauptsitz, Thiersteinerallee 14, Postfach 2550, CH-4002 Basel
Tel. +41 61 336 70 00 oder medien@coop.ch

Diese Meldung finden Sie auch unter www.coop.ch/medien



Medienkontakt:

Coop Genossenschaft, Medienstelle, Hauptsitz, Thiersteinerallee 14, Postfach 2550, CH-4002 Basel
Tel. +41 61 336 70 00 oder medien@coop.ch

Diese Meldung finden Sie auch unter www.coop.ch/medien