



Sac à PELLETS Pecan (pacanier)



Réf. fourm.	PEL340
EAN13	0634868933028
Désignation com.	Sac à Pellets PECAN
Dims produit	61 x 42 x 6 cm
Poids produit	9 kg
Conditionnement	6

CARACTERISTIQUES

Fabriqué à partir de bois 100% naturel de qualité alimentaire, nos pellets garantissent une combustion parfaite pour une saveur optimale de feu bois.

Fabriqué aux États-Unis et supervisé de la scierie à vos barbecues, nous fournissons le pellet le plus propre et le plus sain sur le marché avec des combinaisons de saveurs sans fin.

Les + :

- Pellets de qualité supérieure, et spécialement adapté à nos barbecues au feu de bois TRAERER
- Idéal pour cuisiner du bœuf, de la volaille, du porc, des pâtisseries et des légumes.

Pour maîtriser l'art de la cuisine en plein air, il est essentiel de disposer de pellets de qualité. Traeger a consacré des années à développer un mélange de qualité supérieure de pellets avec la structure cellulaire compacte nécessaire pour obtenir une combustion fiable. Avec les pellets de pacanier, rehaussez naturellement votre poulet, vos légumes, votre boeuf et votre porc avec une saveur douce, épicée et affirmée.