

Try Me liquid smoke 3,8 l

Flytende konsentrert røykekstrakt som gir en forsterket trekull- og grillsmak på alle typer råvarer.

I begynnelsen på 60-tallet eksperimenterte James Wright på Old Try Me Spice House i Knoxville med et utvalg av sauser basert på lagret Cayennepepper. Der i blant en som han kalte Tiger Saus og som inneholdt 28 forskjellige krydder og smakstilsetninger. I 1979 kjøpte Fred Hafer oppskriften og dannet Gourmet Food Company Inc. Han forkortet varemerket til Try Me og begynte sin vellykkede lansering av Tiger Saus i USA. Senere har det kommet til flere varianter med sauser og smakstilsetninger i denne serien som definerer det amerikanske sydstatskjøkkenet. Dette er flytende konsentrert røykekstrakt som gir en forsterket trekull-grillsmak på alle typer råvarer.

Produktnummer	380496
EPD-nummer	1703008
Antall i kartong	4

1703008

Try Me røkt hickory ekstrakt brukes som smakstilsetning i bbq-marinader og sauser, eller pensles direkte på kjøtt før steking /grilling. Benytt ekstraktet i kjøttdeigen til hamburgere for å få et tydelig bbq-preg, kan også brukes til skalldyr og fisk.

Dosering: Bruk 3g liquid smoke per kg råvare.

Dette ekstraktet er tyntflytende og svært aromatisk. Røykaromaen er kraftig så vi anbefaler å smake seg frem litt om gangen.