

## Try Me liquid smoke 147 ml



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. 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.

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.

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