



Mildes Raucharoma

Erle

Leichter Rauchgeschmack mit einer Spur von Süße
Für **Fisch, Geflügel, helles Fleisch** und **Gemüse**

Esche

Leichtes Raucharoma. Durch die grobe Struktur schnelle Verbrennung.
Für **Fisch** und **rotes Fleisch**

Mandel

Leicht nussiges, süßes Aroma. Markant ist die helle Asche.
Für **alle Fleischsorten**

Kirsche

Leicht süß und fruchtig mit einem Hauch sauer.
Passend für **alle Fleischsorten** und **Obst**

Apfel

Volles und fruchtiges Raucharoma. Ganz leicht herbe Richtung.
Für **Geflügel, Rind** und besonders **Schweineschinken**

Mispel

Ausgeprägtes fruchtiges Aroma
Für **alle Fleischsorten** und **Obst**

Erdbeerbaum

Leicht süßlich und nussig, im Gegensatz zu Mandel zartes Fruchtroma
Für **Geflügel, Fisch** und **Schwein**

Feige

Mild-fruchtiges Aroma, ähnlich wie Pflaume
Besonders geeignet für **Geflügel**

Birne

Holzige und süßes Aroma
Für **Geflügel, Schwein** und **Obst**

Mittleres Raucharoma



Olive

Aromatischer Rauch und milder Geschmack mit leichter Süße.
Harmoniert sehr gut mit mediterranen Aromaten wie Rosmarin, Zitrus und Oregano.
Neben **Fleisch**, **Fisch** und **Meeresfrüchte** auch geeignet für **Gemüse** wie Auberginen, Tomaten und Artischocken.

Buche

Ausgewogenes rauchiges Aroma, die Standardwaffe beim Räuchern
Daher geeignet für **alle Fleisch – und Fischarten**

Hickory

Nußig-süßes Aroma, sehr oft verwendet für klassisches BBQ
Für **alle Fleischsorten** geeignet

Ahorn

Ähnlich Buche (mild rauchig) nur mit süßlicher Note
Gut geeignet für **Schwein, Geflügel** und **Käse**

Zitrone

Fruchtig scharf mit erkennbarer Zitrusnote, trotzdem mittleres Raucharoma
Gut geeignet für **Schwein, Geflügel** und **besonders Fisch**

Orange

Fruchtig süßes Aroma, harmoniert gut mit kräftigen Gewürzen
Für **helles Fleisch** und **Fisch**

Rebholz

Fruchtig mit deutlichem rebartigem Aroma, eines der ältesten deutschen Aromahölzer
Geeignet für **alle Fleischsorten**

Starkes Raucharoma

Eiche/Whiskey-Oak

Schweres Raucharoma mit kräftiger Whiskey-Eiche-Note
Für **alle Fleischsorten** wenn „Pepp“ gewünscht wird

Kastanie

Intensives Aroma mit süßer Note, neigt nicht zum Bitteren wie Nussbaum
Gut geeignet für **Wild**, aber auch **Rind** und **Schwein**

Lorbeer

Würzig frisch-herbes Aroma, gibt das gewisse Etwas.
Gut für **Wild**, **Meeresfrüchte** und **Fischsorten**

Roter Mesquite

Stark erdiges Aroma, der Inbegriff von Texas-Style beim BBQ
Klassisch geeignet für **Rind**, **Schwein** und **Gemüse** (Chipotle)

