



**COPEAUX DE BOIS DE MESQUITE  
67001**

**9.99 \$**

Les copeaux de bois de mesquite de Napoléon vous offrent toute la saveur du Sud-Ouest. Cette espèce est indigène du sud des États-Unis et du Mexique.

---

**SKU:** 629162670014

**Categories:** [Accessoires charbon et fumoir](#)

## **DESCRIPTION**

Les copeaux de bois de mesquite vous offrent toute la saveur du Sud-Ouest. Espèce indigène du sud des États-Unis et du Mexique, le mesquite est un feuillu au bois dur qui produit une fumée au parfum sucré et puissant qui est idéale pour les viandes rouges comme le bœuf, de même que pour le porc et la volaille. Trempez les copeaux de bois pendant au moins 30 minutes avant de commencer la cuisson. Retirez les copeaux de l'eau et placez-les dans la pipe à boucane Napoléon, puis directement sur les plaques de brûleur de votre gril à gaz, sur le charbon de bois allumé de votre gril Apollo® 3 en 1, ou dans le plateau à copeaux de bois intégré du gril à gaz Prestige PRO665 de Napoléon. Placez les aliments sur le gril lorsque les copeaux commencent à fumer. Évitez d'ouvrir le couvercle du gril pendant la fumaison afin de procurer une meilleure saveur fumée à vos aliments. Vous pouvez également aromatiser vos copeaux de bois de mesquite avec différents liquides lors du trempage. Les meilleures saveurs sont le cidre, le jus d'ananas, la limonade, la bière et le soda gingembre.