



































































Rookhout

Er zijn veel verschillende houtsoorten die je kunt gebruiken om te roken. Iedere houtsoort heeft zijn unieke eigenschappen en past zodoende bij verschillende ingrediënten. Uiteraard is het voor een groot deel smaak gebonden: houd je van veel of weinig rookmaak. Het onderstaand overzicht geeft aan welke houtsoort waar bij past.

Dit is een leidraad, maar zoals eerder aangegeven; *kies wat je zelf lekker vindt.*

Houtsoort:	 Rund	 Varken	 Lam	 Gevogelte	 Wild	 Vis	 Groente	 Schaaldier	 Zuivel
Appel									
Beuken									
Eiken									
Hickory									
Olijf									
Kersen									
Sinaasappel									
Steeneik									
Quebracho									
Cognac									
Whiskey									



Ontdek Legua: Uw Spaanse Producent van Duurzaam Brandhout en Rookhout

Onze producten worden vervaardigd uit lokaal snoeihout en rooihout, zorgvuldig omgezet in hoogwaardig, zongedroogd brandhout en rookhout.

Dit proces zorgt niet alleen voor uitstekende kwaliteit, maar helpt ook het milieu te beschermen en bij te dragen aan een duurzamere samenleving.

Kies voor Legua en geniet van de warmte en smaak van duurzaam geproduceerd hout, wetende dat u bijdraagt aan een betere toekomst.

Legua: Duurzaam Barbecueën, Verantwoord Roken.

Het gehele assortiment van Legua:

Rookhout

- 🔥 Rooksnippers
- 🔥 Rookchunks
- 🔥 Rookmot
- 🔥 Rookbakje kant & klaar
- 🔥 Rookplankjes
- 🔥 Wood wraps

Aanmaken

- 🔥 Aanmaak wikkels

Brandhout & Kolen

- 🔥 BBQ chips
- 🔥 Brandhout
- 🔥 Houtskool
- 🔥 Pellets

Accessoires

- 🔥 Aladin (instant smoker)
- 🔥 Roker
- 🔥 Smoker

