

TRAEGER EST LA SEULE ENTREPRISE DE BARBECUE À PELLETS QUI POSSÈDE SES PROPRES USINES. C'EST UNE CHOSE DONT TRAEGER EST FIER DE PROPOSER. LE FAIT QUE LES USINES DE GRANULÉS SOIENT SITUÉES AUX ÉTATS-UNIS PERMET À TRAEGER DE SUPERVISER LE PROCESSUS **DEPUIS LE BOIS BRUT JUSQU'À L'ENSACHAGE**. CELA PERMET D'ASSURER QUE LES PELLETS RESPECTENT LES DIRECTIVES RIGOUREUSES EN MATIÈRE DE **PERFECTION DE LA FUMÉE À CHAQUE ÉTAPE**. SI LES PELLETS NE RÉPONDENT PAS AUX EXIGENCES STANDARD, ILS NE FINIRONT PAS DANS UN SAC, TOUT SIMPLEMENT.

POUR MAÎTRISER L'ART DE LA CUISINE EN PLEIN AIR, IL EST ESSENTIEL DE DISPOSER DE PELLETS DE QUALITÉ. TRAEGER A CONSACRÉ DES ANNÉES À DÉVELOPPER UN MÉLANGE DE **QUALITÉ SUPÉRIEURE** DE PELLETS AVEC UNE STRUCTURE CELLULAIRE COMPACTE NÉCESSAIRE POUR OBTENIR UNE COMBUSTION FIABLE. **100% NATUREL**, NOS PELLETS SONT FABRIQUÉS DANS NOS SCIERIES AUX ETATS-UNIS À PARTIR DE **BOIS PUR ET NON RECYCLÉ**.



TRAERER HARDWOOD	GOOD WITH ANYTHING. GREAT WITH:							
	BOEUF	POULET	PORC	AGNEAU	POISSON	PÂTISSERIE	LÉGUMES	GIBIER
APPLE (Pommier)								
ALDER (Hêtre)								
HICKORY (Caryer)								
PECAN (Pacanier)								
CHERRY (Cerisier)								
MESQUITE								
OAK (Chêne)								
SIGNATURE BLEND								
TEXAS BEEF BLEND (Boeuf Texan)								
MAPLE (Érable)								
BIG GAME BLEND (Gros gibier)								

A DÉCOUVRIR, DIFFÉRENTES ESSENCES POUR DIFFÉRENTES SAVEURS SUIVANT L'ALIMENT CUISINÉ.