



**FEINSTE  
AROMENVIELFALT**  
*für den perfekten Grillgenuss*

*Premium Räucherholz*

CHIPS // CHUNKS  
POWER BLOCKS // PLANKS  
PELLETS // SMOKING DUST

HERGESTELLT IN SPANIEN  
AUS ALTEN SPIRITUOSENFÄSSERN



## Das Beste aus dem Eichenfass

Mr. Barrel BBQ ist ein spanisches Familienunternehmen, das mit über 15 Jahren Erfahrung als Produzent von hochwertigen Eichenfässern Weingüter und Brennereien in ganz Europa bedient.

In enger Zusammenarbeit mit diesen Winzern und Spirituosenhändlern wurde letztlich der Kreislauf geschlossen. Mit viel Know-how und Leidenschaft werden die alten Fässer aufgearbeitet und zu Mr. Barrel BBQ Räucherholz veredelt.



Chips



Chunks



Blocks



*Für Spitzenköche  
und Hobbygriller*

Das Geheimnis für die perfekte Rezeptur liegt dabei in der Balance zwischen dem spezifischen Aroma und dem natürlich gealterten Eichenholz. Durch das patentierte Verfahren von Mr. Barrel BBQ werden dabei die Aromen besonders lange im Räucherholz gespeichert! Dabei ist die Qualität so hoch, dass 100% Rohmaterial, ohne jeglichen Zusatz von künstlichen Aromen, verwendet wird. Dadurch entstehen besonders feine Duftnuancen, ohne das authentische Räucherergebnis zu verfälschen.



*Echtes Fassholz*  
**für eine  
außergewöhnliche  
Aromenvielfalt**



Die hohe Konzentration an echtem Fassholz riecht man später in dem breiten Produktsortiment: Räucherchips & Chunks, Pellets und ganz neu: Foodie Power Blocks. Jedes dieser Räucherhölzer ist in den Sorten red wine, sweet white wine, whiskey und cognac erhältlich.

Ob zum Veredeln von Fisch, Fleisch, Wild oder Gemüse: Die herausragenden Duftnoten von Mr. Barrel BBQ Räucherholz begeistern heute Spitzenköche in aller Welt, genauso wie den ambitionierten Hobby Griller zu Hause im Garten!



# *Chips*

## **für Holzkohle- & Gasgrills, Kamados & Smoker**



Die vielseitigen Topseller unter den Mr. Barrel Räucherhölzern. Man kann sie sowohl in Verbindung mit allen geschlossenen Holzkohle- & Gasgrills einsetzen als auch für Smoker und Kamados verwenden. Bei der Verwendung im Gasgrill werden die Räucherchips (Woodchips) zum Aromatisieren des Grillgutes gerne in eine Räucherbox aus Edelstahl gefüllt.

### **Aromen:**

Red Wine / Cognac / Whiskey / Sweet White Wine



**Chips S** (3x 50g in der Aluschale)

**Chips L** (900g)

**Chips XL** (2,7 kg)



# Chunks

## für Holzkohlegrills, Kamados & Smoker



Sie zählen zu den größten Räucherhölzern und werden direkt in der Holzkohle platziert. Da der Rauch eine gewisse Vorlaufzeit benötigt, entfalten die Chunks ihr volles Aroma am besten beim Zubereiten von größeren Fleischcuts. Somit sind die Mr. Barrel Räucherchunks auch perfekt geeignet für sogenannte Long Jobs in Holzkohlegrills, Smokern und Kamados.

### **Aromen:**

Red Wine / Cognac / Whiskey / Sweet White Wine



**Chunks L** (1,35 kg)

**Chunks XL** (3,0 kg)

# Power Blocks

## für Holzkohlegrills, Kamados & Smoker



Diese patentierten Räucher-Kraftpakete können direkt in Holzkohle gelegt werden und geben mit einem Heizwert von ca. 5.000 kcal/kg über 2-3 Stunden konstant ein gleichmäßiges Raucharoma ab. Sie haben genug Restfeuchtigkeit und müssen vor Gebrauch nicht gewässert werden.

### Aromen:

Red Wine / Cognac / Whiskey / Sweet White Wine



**Blocks L** (4x 200 g)

**Blocks XL** (5,0 kg)



# Planks

## für Holzkohle- & Gasgrills, Kamados & Smoker



Die ca. 30 cm langen Mr. Barrel Fassholzplanken erfüllen gleich zwei Funktionen. Zum einen schützen sie das Grillgut vor der direkten Hitzequelle und zum anderen geben sie, wenn sie eine Zeit lang über der Glut liegen, ihr spezifisches Gourmet-Aroma an das jeweilige Grillgut ab.

### **Aromen:**

Red Wine / Sherry Wine / Whiskey



**Planken L** (1,5 kg)

Länge 30cm / Höhe 2,5-3 cm

# Pellets

## für Holzkohle- & Gasgrills, Kamados & Smoker



Können sortenrein, oder auch mit herkömmlichen Grillpellets vermischt, zum Beheizen von Pelletgrills eingesetzt werden. Man kann sie aber auch zusammen mit einer Räucherbox auf einem Gas- oder Elektrogrill nutzen. Die aus feinem Holzmehl gepressten Pellets versprechen eine langanhaltende Rauchentwicklung und müssen vor Gebrauch nicht gewässert werden.

### Aromen:

Mandel / Zitrusfrüchte / Cognac / Pfirsich / Olive / Weinrebe / Whiskey / Rotwein / Sweet White Wine



**Pellets L (2,0 kg)**

### Zubehör:

Pellet Smoke Tube



# *Cold Smoking Dust* für Holzkohle- & Gasgrills, Kamados & Smoker



Erzeugt sehr niedrige Temperaturen und ist deshalb die beste Wahl für das Kalträuchern mit dem optional erhältlichen Mr. Barrel Smoke Generator. Das Räuchermehl hat eine besonders feine Körnung, glimmt recht langsam ab und erzeugt dabei einen feinen Rauch.

## **Aromen:**

Red Wine / Cognac / Whiskey / Sweet White Wine



## **Zubehör:**

Smoke Generator



**Räuchermehl (450 g)**





Ihr autorisierter montargo Handelspartner



Join us



montargo GmbH  
Dörnbergstraße 27-29 · 34233 Fulda  
info@montargo.de · www.montargo.de

Produkt- und Farbänderungen vorbehalten. Farbabweichungen sind produktionsbedingt. Alle Angaben ohne Gewähr. Preisänderungen und Lieferfähigkeit einzelner Produkte vorbehalten.  
X2124