

COMMENT FUMER SES ALIMENTS (VIANDES, POISSONS, LÉGUMES, FROMAGES) AU KAMADO BIG GREEN EGG ?

47310 Moncaut | Lot et Garonne (47)

ref : 58994



Fiche en ligne



Pechavy Energies
Alternatives
05.53.47.04.66

Chantier réalisé en : 2026

Test Grandeur Nature : Nos Copeaux de Fumage à Chaud sur le Kamado Big Green Egg !

Suite à l'acquisition de notre tout nouveau **Kamado de la marque Big Green Egg** chez notre partenaire installateur, la **société Ghibaudo à Agen**, une idée nous trottait en tête... Il nous était absolument impossible de ne pas tester nos propres [copeaux de fumage à chaud](#) sur ce monstre de la cuisson au barbecue !

Nous avons donc allumé le [charbon](#), préparé les braises et lancé un test en conditions réelles. Le résultat ? Un véritable régal, aussi bien pour les yeux que pour les papilles. Retour sur une expérience gustative fumante et réussie.

LE KAMADO BIG GREEN EGG X NOS COPEAUX DE BOIS : L'ACCORD PARFAIT

Le Kamado est réputé pour sa polyvalence et sa gestion parfaite des températures. Associé à la qualité d'un Big Green Egg, nous disposons de l'outil idéal pour sublimer les arômes de nos [copeaux de bois](#) pour barbecue.

Le fumage à chaud permet d'enrober les aliments d'une fine note boisée et authentique sans en dénaturer le goût d'origine. Pour ce crash-test, nous avons voulu explorer différents profils de saveurs en mélangeant les genres.

AU MENU DE NOTRE TEST DE FUMAGE : TERRE, MER... ET FROMAGE !

Pour juger de l'efficacité et de la diffusion du parfum de nos copeaux, nous avons composé



RÉSEAU
proéco-énergies

reseau-proeco-energies.fr
Un réseau d'entreprises indépendantes & solidaires

un plateau varié :

- **Les incontournables des beaux jours** : Différentes variétés de saucisses et de merguez artisanales. Le fumage leur apporte une texture de peau parfaite et un profil aromatique digne des meilleurs fumoirs traditionnels.
- **La touche fraîcheur** : Un assortiment de légumes de saison. Le Kamado révèle leur sucrosité naturelle tandis que les copeaux de fumage leur confèrent une profondeur en bouche inédite.
- **Le coup de cœur gourmand** : Un demi-camembert coulant, déposé directement sur la grille. La rencontre entre le crémeux du fromage chaud et les effluves boisées de nos copeaux a été une révélation absolue !

L'avis de l'équipe : Si vous n'avez jamais tenté le fromage fumé au Kamado, vous passez à côté d'une expérience culinaire incroyable. La texture et le goût fumé sont tout simplement addictifs.

POURQUOI ADOPTER LE FUMAGE À CHAUD POUR VOS BARBECUES ?

Utiliser des copeaux de fumage de qualité supérieure change radicalement votre façon de cuisiner en extérieur. Que vous soyez un pro du *Low and Slow* (cuisson lente à basse température) ou un amateur de grillades rapides, l'apport du bois transforme un simple repas en une expérience gastronomique.

Un grand merci encore à la **société Ghibaudo à Agen** pour leur expertise et leur accompagnement dans le choix de notre **Big Green Egg**. Grâce à ce matériel d'exception, nos [copeaux de fumage](#) ont trouvé leur terrain de jeu favori.

Et vous, quel est votre aliment préféré à fumer au barbecue ?





(5/5 pour 155 avis)

Pechavy Energies Alternatives
612 Avenue du Brulhois - ZI du Treil 47520
05.53.47.04.66

<https://www.granules-bois-pechavy.fr/amaury.mascot@pechavy.com>





RÉSEAU
proéco-énergies

reseau-proeco-energies.fr
Un réseau d'entreprises indépendantes & solidaires