

Charbon de bois Qualité restaurant

Les qualités de ce charbon de bois sont idéales pour les amateurs de barbecue. Issu de sous-produits de la transformation du bois de forêts gérées durablement, ce charbon de bois est le plus pur du marché. C'est le produit parfait pour les amateurs de grillades, désireux de préserver la saveur des aliments et la santé des consommateurs. C'est un charbon de bois à très haut pouvoir calorifique, une très longue combustion et un allumage rapide.

Notre charbon végétal éco-responsable est d'un niveau de pureté inégalé grâce à notre technologie brevetée **CARBOÉPURÉ®** : **carbone fixe 90,5 %**

Granulométrie 20-80 mm - Humidité 3,3 % - Taux de cendre 1,0 %

Notre volonté de produire écologique, avec un niveau d'exigence très largement supérieur à la réglementation nous permet de développer un charbon de bois très technique et très haut de gamme.

Très haut niveau de qualité

- Très haut pouvoir calorifique (taux de carbone fixe très élevé)
- Très longue combustion (Bois dur exclusivement)
- Qualité constante dans chaque sac
- Charbon dépeussieré
- Granulométrie supérieure

Confort de cuisson

- Ne crépite pas
- Ne fume pas
- Sans odeur

Sain pour les aliments et le consommateur

- Pas de dépôts sur les aliments
- Pas de goudron, ni de substances toxiques
- Bon pour la santé et l'environnement

Stockage et manipulation simples

- Sacs propres et résistants
- Palettisation anti-humidité



Préserve le goût
des aliments



Fabrication française



Caractéristiques techniques et palettisation

Conditionnement	8 Kg
Origine	Production française
Mode de carbonisation	Four industriel en continu 24/7 pendant 11 mois, cuisson à 580° mini
Dim. sac vide	H 95 cm x L 50 cm x P. 12 cm - 210 grammes
Palettisation	27/33 sacs par palette - 9/11 rangs de 3 sacs
Palette	Europ échangeable à l'enlèvement - 1,90/2,50 m x 0,80 m x 1,20 m