

# Charbon de bois "Spécial Restaurant"

Ce charbon de bois très haut de gamme est exclusivement réservé à l'usage des restaurateurs. Sélectionné pour sa granulométrie, parfaitement écologique et issu de sous-produits de la transformation du bois de forêts éco-gérées, ce charbon de bois est le plus pur du marché. Particulièrement apprécié des professionnels, il est reconnu pour son très haut pouvoir calorifique, sa tenue au feu de longue durée et sa qualité constante. Sain et naturel, il préserve le goût des aliments et la santé des consommateurs.

Notre charbon végétal éco-responsable est d'un niveau de pureté inégalé grâce à notre technologie brevetée **CARBOÉPURÉ®** : **carbone fixe 90,8 %**

**Granulométrie 40-80 mm - Humidité 2,21 % - 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 (chêne et hêtre)
- Qualité constante dans chaque sac
- Charbon dépoussiéré
- Granulométrie spéciale restauration

## Confort de cuisson, confort en salle

- 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	10 Kg
Origine	Production française
Mode de carbonisation	Four industriel en continu 24/7 pendant 11 mois, cuisson à 580° mini
Dim. sac vide	H 100 cm x L 55 cm x P. 16/2 cm - 195 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

**A savoir :** Près de 3 000 restaurateurs et notamment spécialistes de la cuisine au grill (toutes nationalités confondues) utilisent ce charbon quotidiennement et ne souhaitent plus en changer.