

Brasa

Leña y aromas

Firewood and flavour

Leña de vid **procedente de viñedos de 100 años de antigüedad**. Cortados en trozos pequeños y manejables que mantienen un excelente aroma.

Vine wood from 100 year old vineyards. Cut into small, manageable pieces that maintain an excellent aroma.

NEW

Madera de Vid

Vine Vid
Bois de vigne
Legno di vite
Rebenholz



REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
12014	7 APROX		1-0-0-0-0 / 1



FRESCO
FRESH



SHUNKS DE RAÍZ DE VID

- Granulometría gruesa hasta 100mm.
Coarse granulometry 100mm.
- Apto para smokers, kamados y técnicas de ahumados de larga duración.
Suitable for smokers kamados and long-lasting smoked.
- No necesita hidratación.
No hydratation needed.



CHIPS CASCARA ALMENDRA

- Granulometría media hasta 50mm.
Coarse granulometry 50mm.
- Apto para hornos de brasa, bbq abiertas para aromatización rápida.
Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.
- No necesita hidratación.
No hydratation needed.

SERRÍN DE RAÍZ OLIVO / ALMENDRO

- Granulometría fina.
Fine granulometry.
- Apto para aromatizadores, para aportar aromas a las elaboraciones gastronómicas y del mundo del cocktail.
Suitable for aromatisers to provide flavoring to gastronomical elaborations and cocktail world.

NEW

Bbq Aroma, Bbq Flavour, Bbq arôme, Aroma bbq, Bbq geruch.

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11975	2		1-0-0-0-0 / 1
11976	2		1-0-0-0-0 / 1
11977	0,150		1-0-0-0-0 / 1



ENVASADO
SEGÚN
PEDIDO
PACKED
TO ORDER