

100% naturel



# SCIURES DE FUMAGE

## 100% bois de hêtre

authentique goût  
fumé au hêtre



Sac 1 kg



Carton 12 sacs sans minimum de franco !

### Données logistiques

Carton\*  
Dim. : L 40 x P 60 x H 25 cm  
12 sacs par carton  
Palette  
Dim. : L 100 x P 120 x H 190 cm  
35 cartons par palette  
(5 cartons / 7 couches)  
420 sacs / palette

### Références produit

WSDf 1KG / 3760167707934  
WSDf 1 KG - CARTON 12 / 13760167707931  
WSDf 1KG - PAL 35 / 23760167707938



Idéalement pour le fumage à froid de :



### Goût fumé délicat

Le hêtre, l'essence la plus appréciée au fumage en raison de son fumé agréable et sa polyvalence : idéal pour le fumage de toutes les viandes, poissons, fromages ...

### Adapté à la cuisson

Granulométrie maîtrisée de 0,5 à 1 mm ,  
Très faible taux d'humidité évitant les dégagements de fumée néfaste.

### Sélectionné

Bois naturels issus de forêts durables



### 100 % naturel

Bois garanti non traité,  
conçu pour un usage alimentaire  
aucun traitement chimique  
antérieur.  
Sans écorce.

### Caractéristiques techniques

Origine 100 % bois de hêtre  
Type de Bois Non traité - 100 % naturel  
Humidité ≤ 8 %  
Granulométrie 0,5 à 1 mm

### Conseils d'utilisation

- Remplir votre générateur de fumée de sciure. La tasser légèrement, sans la compacter.
- Allumer la sciure et placer le générateur de fumée dans votre appareil.
- Positionner vos aliments à fumer. Ouvrir les arrivées d'air et positionner le couvercle de l'appareil.



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Woodstock® est une marque de la société EURO ÉNERGIES

CS 70018 - 79 270 Saint - Symphorien - Fax : +33 (0)5 49 75 70 39 - contact@woodstock-bois.fr

