

SMOKE CHIPS PER AFFUMICATURA

STAND UP / DOYPACK

SCHEDA TECNICA

Chips di legno vergine di origine Italiana.
La qualità delle chips è assicurata da un processo di produzione attento e mirato, il processo avviene secondo i più alti standard di produzione.
Viene assicurata una combustione costante e regolare, questo dona un gusto naturale all'affumicatura.
Le nostre chips garantiscono una buona durata e stabilità nell'affumicatura e sono pertanto ideali per le cotture brevi.



Disponibili in varie essenze

IDEALI PER AFFUMICATORI, FORNI,
CUCINE, BBQ E GRIGLIE



CERTIFICAZIONI



CHIPS DI FAGGIO

CODICE ARTICOLO: 41.004-F
CODICE EAN: : 8059006780654

CHIPS DI ONTANO

CODICE ARTICOLO: 41.004-O
CODICE EAN: : 8059006780678



CHIPS DI CILIEGIO

CODICE ARTICOLO: 41.004-C
CODICE EAN: 8059006780661

PROVENIENZA: Italia

COMPOSIZIONE: alberi da frutto

DIMENSIONI: scaglie di legno vergine di misura variabile

UMIDITÀ MASSIMA: M20 (max 20%)

TIPOLOGIA IMBALLO: Busta stand up / doypack

DIMENSIONI IMBALLO: cm 20 x 5 x 25

QUANTITÀ: 200 g ~



CONFEZIONI PER SCATOLA: 24

CONFEZIONI PER BANCALE: 24

TIPOLOGIA BANCALE: EPAL da interscambiare / EUR a perdere

MISURE BANCALE: cm 80 x 120 x 100



RACCOLTA DIFFERENZIATA:
Verificare le disposizioni del proprio Comune

BUSTA: C/LDPE 90 PLASTICA

SCATOLA: PAP20 CARTA

Prodotto igroscopico, conservare in luogo asciutto, merce soggetta a calo peso naturale.
Utilizzare esclusivamente in apparecchi idonei attenendosi alle normative vigenti e a quanto espressamente riportato sul libretto d'istruzioni e dichiarato dal costruttore.
Prodotto in Italia con legno vergine privo di sostanze contaminanti.