



## Description

- Charbon de bois qualité restaurant.
- Gros morceaux.
- Issu de bois de forêts gérées durablement d'origine française.
- Composé uniquement de bois naturel.
- Conserve le goût authentique des aliments lors de la cuisson.
- Certifié Bois de France et PEFC.
- Disponible en sac de 40L.

## Les plus produits



100% naturel



Allumage rapide



Braises longue durée

## Conseils d'utilisation

- 1 Disposer une faible quantité de charbon de bois dans le barbecue.
- 2 Placer un allume-feu Flamino au centre du foyer. Et allumer sur le côté.
- 3 Lorsque le charbon est rouge, compléter par la quantité nécessaire à la cuisson.
- 4 Cuire les aliments quand les braises sont incandescentes et recouvertes d'une fine pellicule de cendres.

## Dans vos magasins

GENCOD : 3 540 709 007 391

Conditionnement : 44 UVC/palette

*L'énergie est notre avenir, économisons-la!  
Informations non contractuelles fournies à titre indicatif.*