

## Karta Produktu:

### Zrębki bukowe

SKU: ZB02

EAN: 5902114270162

MEDIA: <https://media.borniak.com/>

PL

EN

DE



### Specyfikacja:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Bukiet Smakowy wędzonki | Delikatny, lekko orzechowy.                     |
| Kolor wędzonki          | Złotobrązowy                                    |
| Zastosowanie            | Uniwersalne, idealne do ryb, wieprzowiny, serów |
| Wymiary (DxSxW)         | 16 x 5 x 25 cm                                  |
| Waga                    | 0,58 kg   |

### Logistyka:

| Poj.   | Ilość    | Pakowanie                     | EAN           | Waga    |
|--------|----------|-------------------------------|---------------|---------|
| 1 L    | 1 szt.   | Torba foliowa: 16 x 5 x 25 cm | 5902114270162 | 0,56 kg |
| 10 L   | 5 szt.   | Karton: 25 x 17 x 26 cm       | 5902114270179 | 3,3 kg  |
| 50 L   | 25 szt.  | Karton: 54 x 47 x 56 cm       | 5902114270636 | 15,8 kg |
| 1200 L | 600 szt. | Paleta: 120 x 80 x 200 cm     |               | 379 kg  |

### Opis:

Zrębki z jabłoni to doskonały wybór dla osób poszukujących delikatnego, lekko słodkiego i owocowego aromatu. Świetnie sprawdzają się przy wędzeniu drobiu i wieprzowiny, nadając potrawom subtelny, orzeźwiający posmak.

### Cechy:

- Certyfikat HACCP: Zapewniający bezpieczeństwo żywności z certyfikowaną jakością.
- Optymalna Wilgotność: Starannie wysuszone do 13% wilgotności dla stałej wydajności.
- Wysoka jakość: Dzięki zaawansowanej technologii przetwarzania, zrębki nie zawierają kory oraz są odpylane.

## Data Sheet

### Smoking chips - Apple

SKU: ZB02

EAN: 5902114270162

MEDIA: <https://media.borniak.com/>



PL

EN

DE

### Technical Parameters:

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Flavor bouquet of smoked meat | Delicate, sweet, fruity |
| The color of the smoked meat  | Light brown.            |
| Application                   | Poultry, pork.          |
| Dimensions (LxWxH)            | 16x5x25 cm              |
| Weight                        | 0,56 kg                 |

### Logistic:

| Capacity | Quantity | Packaging                | EAN           | Weight  |
|----------|----------|--------------------------|---------------|---------|
| 1 L      | 1 pc.    | Foil bag: 16 x 5 x 25 cm | 5902114270162 | 0,56 kg |
| 10 L     | 5 pcs.   | Box: 25 x 17 x 26 cm     | 5902114270179 | 3,3 kg  |
| 50 L     | 25 pcs.  | Box: 54 x 47 x 56 cm     | 5902114270636 | 15,8 kg |
| 1200 L   | 600 pcs. | Palette: 120 x 80 x 200  |               | 379 kg  |

### Description:

Beechwood chips give dishes a golden-brown color and a delicate, light smoky flavor. They are versatile, work great for smoking fish, pork, as well as cheeses. Their subtle aroma does not overpower the natural taste of smoked products.

### Features:

- HACCP Certificate: Ensuring food safety with certified quality.
- Optimal Moisture: Carefully dried to 13% moisture for consistent performance.
- High Quality: Thanks to advanced processing technology, beechwood chips are bark-free and dusted

## Produktkarte

### Räucherspäne Buche

SKU: ZB02

EAN: 5902114270162

MEDIA: <https://media.borniak.com/>

### Technische Daten:

|  |  |
|--|--|
| Geschmacksbouquet von geräuchertem Fleisch | Zart, leicht nussig.                               |
| Die Farbe des geräucherten Fleisches       | Goldbraun  |
| Anwendung                                  | Universal, ideal für Fisch, Käse, Schweinefleisch. |
| Masse (LxBxH)                              | 16x5x25 cm   |
| Gewicht                                    | 0,58 kg  |

### Logistic:

| Kapazität | Menge   | Verpackungsart               | EAN           | Gewicht |
|-----------|---------|------------------------------|---------------|---------|
| 1 L       | 1 St.   | Folienbeutel: 16 x 5 x 25 cm | 5902114270162 | 0,56 kg |
| 10 L      | 5 St.   | Karton: 25 x 17 x 26 cm      | 5902114270179 | 3,3 kg  |
| 50 L      | 25 St.  | Karton: 54 x 47 x 56 cm      | 5902114270636 | 15,8 kg |
| 1200 L    | 600 St. | Palette: 120 x 80 x 200      |               | 379 kg  |

### Beschreibung:

Buchenholzspäne verleihen den Gerichten eine goldbraune Farbe und einen feinen, leichten Rauchgeschmack. Sie sind universell einsetzbar und eignen sich hervorragend für das Räuchern von Fisch, Schweinefleisch sowie Käse. Ihr dezentes Aroma überwältigt nicht den natürlichen Geschmack der geräucherten Produkte.

### Eigenschaften:

- HACCP-Zertifikat: Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit mit zertifizierter Qualität.
- Optimale Feuchtigkeit: Sorgfältig auf 13% Feuchtigkeit getrocknet für gleichbleibende Leistung.
- Hohe Qualität: Dank fortschrittlicher Verarbeitungstechnologie enthalten Buchenholzspäne keine Rinde und sind entstaubt.



PL

EN

DE