

Karta Produktu:

Zrębki dębowe

SKU: ZD02

EAN: 5902114270315

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

PL

EN

DE



Specyfikacja:

Bukiet Smakowy wędzonki	Głęboki, bogaty z nutą goryczki.
Kolor wędzonki	Ciemny
Zastosowanie	Czerwone mięso, dziczyzna, wołowina.
Wymiary (DxSxW)	16x5x25 cm
Waga	0,58 kg

Logistyka:

Poj.	Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
2 L	1 szt.	Torba foliowa: 16x5x25 cm	5902114270315	0,58 kg
10 L	5 szt.	Karton: 25x17x26 cm	5902114270322	3 kg
50 L	25 szt.	Karton: 54x47x56 cm	5902114270629	16,2 kg
1200 L	600 szt.	Paleta: 120x80x200 cm		389 kg

Opis:

Zrębki dębowe to klasyk wśród miłośników wędzenia. Nadają mięsom głęboki, bogaty smak z nutą goryczki oraz piękny, ciemny kolor. Są doskonałe do wędzenia czerwonych mięs, dziczyzny oraz wołowiny, dodając im szlachetnego charakteru.

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 - Oak

SKU: ZD02

EAN: 5902114270315

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



PL

EN

DE

Technical Parameters:

Flavor bouquet of smoked meat	Deep, rich with a hint of bitterness.
The color of the smoked meat	Dark
Application	Red meat, game, beef.
Dimensions (L x W x H)	16x5x25 cm
Weight	0,58 kg

Logistic:

Capacity	Quantity	Packaging	EAN	Weight
2 L	1 pc.	Foil bag: 16 x 5 x 25 cm	5902114270315	0,58 kg
10 L	5 pcs.	Box: 25 x 17 x 26 cm	5902114270322	3 kg
50 L	25 pcs.	Box: 54 x 47 x 56 cm	5902114270629	16,2 kg
1200 L	600 pcs.	Palette: 120 x 80 x 200 cm		389 kg

Description:

Oak chips are a classic among smoking enthusiasts. They give meats a deep, rich flavor with a hint of bitterness and a beautiful, dark color. They are excellent for smoking red meats, game, and beef, adding a noble character to them

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, wood chips are bark-free and dusted.

Produktkarte

Räucherspäne - Eiche

SKU: ZD02

EAN: 5902114270315

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

Technische Daten:

Geschmacksbouquet von geräuchertem Fleisch	Tief, reichhaltig mit einem Hauch von Bitterkeit.
Die Farbe des geräucherten Fleisches	Dunkel
Anwendung	Rotes Fleisch, Wild, Rindfleisch.
Masse (LxBxH)	16x5x25 cm
Gewicht	0,58 kg

Logistic:

Kapazität	Menge	Verpackungsart	EAN	Gewicht
2 L	1 St.	Folienbeutel: 16 x 5 x 25 cm	5902114270315	0,58 kg
10 L	5 St.	Karton: 25 x 17 x 26 cm	5902114270322	3 kg
50 L	25 St.	Karton: 54 x 47 x 56 cm	5902114270629	16,2 kg
1200 L	600 St.	Palette: 120 x 80 x 200 cm		389 kg

Beschreibung:

Eichenräucherchips sind ein Klassiker unter den Räucherfans. Sie verleihen Fleisch einen tiefen, reichen Geschmack mit einem Hauch von Bitterkeit und einer schönen, dunklen Farbe. Sie eignen sich hervorragend zum Räuchern von rotem Fleisch, Wild und Rindfleisch und verleihen ihnen einen edlen Charakter.

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 die Späne kein Rindenmaterial und sind entstaubt.



PL

EN

DE