

Karta Produktu:

Zrębki olchowe

SKU: Z002

EAN: 5902114270285

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

PL

EN

DE



Specyfikacja:

Bukiet Smakowy wędzonki	Łagodny, nieco słodkawy.
Kolor wędzonki	Jasnobrązowy
Zastosowanie	Idealne do każdej potrawy, szczególnie ryb.
Wymiary (DxSxW)	16x5x25 cm
Waga	0,48 kg

Logistyka:

Poj.	Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
2 L	1 szt.	Torba foliowa: 16x5x25 cm	5902114270285	0,48 kg
10 L	5 szt.	Karton: 25x17x26 cm	5902114270292	2,4 kg
50 L	25 szt.	Karton: 54x47x56 cm	5902114270612	12,6 kg
1200 L	600 szt.	Paleta: 120x80x200 cm		302 kg

Opis:

Olchowe zrębki wędzarnicze wyróżniają się jasnobrązowym odcieniem i łagodnym, nieco słodkawym aromatem. Idealnie pasują do każdej potrawy, w szczególności do wędzenia łososia i innych gatunków ryb. Dodają daniom charakterystyczny, delikatny posmak, który podkreśla ich świeżość.

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 - Alder

SKU: Z002

EAN: 5902114270285

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

PL

EN

DE



Technical Parameters:

Flavor bouquet of smoked meat	Mild, slightly sweet.
The color of the smoked meat	Light brown.
Application	Ideal for any dish, especially fish.
Dimensions (L x W x H)	16x5x25 cm
Weight	0,48 kg

Logistic:

Capacity	Quantity	Packaging	EAN	Weight
2 L	1 pc.	Foil bag: 16 x 5 x 25 cm	5902114270285	0,48 kg
10 L	5 pcs.	Box: 25 x 17 x 26 cm	5902114270292	2,4 kg
50 L	25 pcs.	Box: 54 x 47 x 56 cm	5902114270612	12,6 kg
1200 L	600 pcs.	Palette: 120 x 80 x 200 cm		302 kg

Description:

Alder smoking chips are distinguished by a light brown hue and a mild, slightly sweet aroma. They are perfect for any dish, especially for smoking salmon and other types of fish. They add a distinctive, delicate flavor to dishes that highlights their freshness.

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 Erle

SKU: Z002

EAN: 5902114270285

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

Technische Daten:

Geschmacksbouquet von geräuchertem Fleisch	Mild, leicht süßlich.
Die Farbe des geräucherten Fleisches	Hellbraun
Anwendung	Ideal für jedes Gericht, besonders für Fisch.
Masse (LxBxH)	16x5x25 cm
Gewicht	0,48 kg

Logistic:

Kapazität	Menge	Verpackungsart	EAN	Gewicht
2 L	1 St.	Folienbeutel: 16 x 5 x 25 cm	5902114270285	0,48 kg
10 L	5 St.	Karton: 25 x 17 x 26 cm	5902114270292	2,4 kg
50 L	25 St.	Karton: 54 x 47 x 56 cm	5902114270612	12,6 kg
1200 L	600 St.	Palette: 120 x 80 x 200 cm		302 kg



PL

EN

DE

Beschreibung:

Erle Räucherchips zeichnen sich durch einen hellbraunen Farbton und ein mildes, leicht süßliches Aroma aus. Sie passen perfekt zu jedem Gericht, insbesondere zum Räuchern von Lachs und anderen Fischarten. Sie verleihen den Speisen einen charakteristischen, zarten Geschmack, der ihre Frische betont.

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.