

Karta Produktu:

Zrębki hickory (Orzesznik)

SKU: ZH02

EAN: 5902114271305

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

PL

EN

DE



Specyfikacja:

Bukiet Smakowy wędzonki	Intensywny, mocno dymny z nutą orzechową.
Kolor wędzonki	Ciemnobrązowy
Zastosowanie	Wołowina, wieprzowina, amerykańskie BBQ.
Wymiary (DxSxW)	16x5x25 cm
Waga	0,6 kg

Logistyka:

Poj.	Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
2 L	1 szt.	Torba foliowa: 16x5x25 cm	5902114271305	0,6 kg
10 L	5 szt.	Karton: 25x17x26 cm	5902114271312	3,2 kg
50 L	25 szt.	Karton: 54x47x56 cm	5902114271329	16 kg
1200 L	600 szt.	Paleta: 120x80x200 cm		384 kg

Opis:

Zrębki hickory słyną z intensywnego, mocno dymnego smaku z wyczuwalną nutą orzechową. Są idealne do wędzenia wołowiny i wieprzowiny, szczególnie do tworzenia klasycznych amerykańskich BBQ. Nadają potrawom głęboki, wyrazisty smak i ciemnobrązowy kolor.

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 - Hickory

SKU: ZH02

EAN: 5902114271305

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



Technical Parameters:

Flavor bouquet of smoked meat	Intense, strongly smoky with a nutty note.
The color of the smoked meat	Dark brown.
Application	Beef, pork, American BBQ.
Dimensions (L x W x H)	16x5x25 cm
Weight	0,6 kg

Logistic:

Capacity	Quantity	Packaging	EAN	Weight
2 L	1 pc.	Foil bag: 16 x 5 x 25 cm	5902114271305	0,6 kg
10 L	5 pcs.	Box: 25 x 17 x 26 cm	5902114271312	3,2 kg
50 L	25 pcs.	Box: 54 x 47 x 56 cm	5902114271329	16 kg
1200 L	600 pcs.	Palette: 120 x 80 x 200 cm		384 kg

Description:

Hickory chips are renowned for their intense, strongly smoky flavor with a noticeable nutty note. They are ideal for smoking beef and pork, especially for creating classic American BBQ. They give dishes a deep, distinctive taste and dark brown color.

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 - Hickory

SKU: ZH02

EAN: 5902114271305

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	5902114271305	0,6 kg
10 L	5 St.	Karton: 25 x 17 x 26 cm	5902114271312	3,2 kg
50 L	25 St.	Karton: 54 x 47 x 56 cm	5902114271329	16 kg
1200 L	600 St.	Palette: 120 x 80 x 200 cm		384 kg

Beschreibung:

Hickory-Holzspäne sind bekannt für ihren intensiven, stark rauchigen Geschmack mit einem spürbaren Hauch von Nüssen. Sie eignen sich ideal zum Räuchern von Rindfleisch und Schweinefleisch, insbesondere für die Zubereitung von klassischem amerikanischen BBQ. Sie verleihen den Gerichten einen tiefen, kräftigen Geschmack und eine dunkelbraune Farbe.

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