

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **SMOKE FAGGIO**

DESCRIZIONE:

trucioli di legno appositamente selezionati per essere utilizzati nell'affumicatura di qualsiasi tipo di cibo o pietanza.

SMOKE FAGGIO è ottenuto da legno di faggio non trattato, senza resine e coloranti artificiali.

APPLICAZIONI:

prodotti a base di carne principalmente, stagionati, crudi o cotti; meno frequente ma ugualmente interessanti possono essere vegetali, dessert e altre ricette secondo le fantasie dello chef.

MODALITA' D'USO:

l'impiego del prodotto dipende principalmente dalla tecnologia di utilizzo, più o meno artigianale che sia.

Nel caso di utilizzo di affumicatori professionali, invitiamo l'utilizzatore finale a prendere visione del manuale dello strumento.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

trucioli fini senza corteccia, di misura e dimensioni adatte per l'affumicatura.

CONFEZIONAMENTO:

sacchetti di alluminio termosaldati da 200gr ciascuno.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

nessuna.

ALLERGENI:

nessuno.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 12 mesi dalla data di produzione.