



LES + DES COPEAUX DE FUMAGE PECHAVY ENERGIE BOIS

- ✓ **Adaptés à la cuisson**
 - ✓ 100% Bois de hêtre, idéal pour les grillades.
 - ✓ 100% naturel
- ✓ **Faciles et efficaces**
 - ✓ Pour des mets à la saveur délicatement boisée en toute simplicité
- ✓ **Gout fumé délicat**
 - ✓ Le hêtre, l'essence la plus appréciée au fumage en raison de son fumé agréable et sa polyvalence :
 - ✓ Idéal pour le fumage de toutes les viandes, poissons, fromages
 - ✓ Respecte les aliments
- ✓ **Ecologiques**
 - ✓ Bois local issu de forêts gérées durablement



Sac 1 kg

DES GRANULÉS DE CUISSON HAUTE PERFORMANCE

CARACTÉRISTIQUES	
Essences de bois	100 % hêtre
Origine	100% bois français
Diamètre	5 mm à 30 mm
Pouvoir calorifique	4,8 kWh/kg-1
Taux d'humidité	< 12%
Qualité contrôlée	Laboratoire CÉRIC

CONSEILS D'UTILISATION

- Humidifiez vos copeaux de bois Woodstock en les plongeant dans de l'eau pendant environ 30min.
- Les retirer de l'eau et bien les égoutter

POUR LE FUMAGE DANS VOTRE BARBECUE A BOIS:

- Réalisez un lit de braises puis y déposer 2 poignées de copeaux humides. Positionnez les aliments à cuire sur la grille de cuisson.
- Fermez le couvercle de votre barbecue pour que le fumage puisse commencer.
- Ravitaillez les braises en copeaux humides, plus ou moins régulièrement, selon le goût fumé souhaité, subtil à prononcé.

IDÉAL POUR LES APPAREILS



- Barbecue à bois
- Barbecue à gaz
- Barbecue électrique

PARFAIT POUR LE FUMAGE



Pizza



Viande



Poisson



Fromage

PLUS D'INFORMATIONS SUR
www.pechavy-energie-bois.fr



CONTACTEZ-NOUS
pea@pechavy.com



SITES

LE PASSAGE D'AGEN (47520)
ZI le Treil - 612 Avenue du Bruilhois
Tel : 05 53 47 24 24

BASSENS (33530)
ZI les Deux Esteys - Nouvelle route d'Ambès
Tel : 05 64 37 29 78