



Description

- Composées de la fine issue du charbon de bois agglomérée avec un liant naturel l'amidon.
- Conservent le goût authentique des aliments lors de la cuisson.
- Disponibles en sac de 5 Kg sous la marque Soler.

Les plus produits



100% naturel



Braises homogènes



Longue durée

Conseils d'utilisation

- 1 Disposer une faible quantité de briquettes dans le barbecue.
- 2 Placer un allume-feu Flamino au centre du foyer. Et allumer sur le côté. Attendre environ 30 minutes.
- 3 Lorsque les briquettes sont rouges, compléter par la quantité nécessaire à la cuisson.
- 4 Cuire les aliments quand les braises sont incandescentes et recouvertes d'une fine pellicule de cendres.

Dans vos magasins

GENCOD : 3 425 340 000 379

Conditionnement : 133 UVC/palette

Informations non contractuelles fournies à titre indicatif.