



## Description

- Issu de bois de forêts gérées durablement d'origine française.
- Composé uniquement de bois naturel (100% feuillus).
- Conserve le goût authentique des aliments lors de la cuisson.
- Disponible en sac de 4 Kg sous la marque AUBOIS.

## Les plus produits



100% naturel



Allumage rapide



Braises longue durée

## Conseils d'utilisation

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

L'énergie est notre avenir, économisons la!

## Dans vos magasins

En sac 4 Kg : 3 425 340 000 676

Conditionnement : 96 UVC/palette

Informations non contractuelles fournies à titre indicatif.