

Fumar polvo

199251

Perfecto para ahumar en frío todo tipo de alimentos e incluso bebidas, proporciona un aroma ahumado único. Elaborado con las mejores maderas o con las mejores barricas de añejamiento. Para ahumar en frío con pistola e infusores de ahumado o ahumadores. Nuestra oferta incluye serrín de madera para ahumar de: - barriles de vino, whisky o coñac. - madera de haya, olivo, roble, cítricos, almendro o durazno. Tamaño: 0,1 - 1 mm.



Especificaciones

Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Pegatina
Peso del producto (kg)	: 0.45
Peso del contenido (kg)	: 0.45

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369199251
Intrastat code	: 44012290
Gross weight (kg)	: 0.47
Peso neto (kg)	: 0.45
Export carton length (mm)	: 600
Export carton width (mm)	: 400
Export carton height (mm)	: 330
Quantity per export carton	: 36
Sales units per pallet	: 720

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu