

## Fumar polvo

199268

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	: 8711369199268
Intrastat code	: 44012290
Gross weight (kg)	: 0.467
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 GmbH

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

#### PKS HENDI South East Europe SA

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

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

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

#### HENDI S.R.L.

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

#### HENDI Italia S.R.L.

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