

SACO SARMIENTO VID 5 KG JOSPER



Saco de 5 kg de sarmiento de vid con denominaci?n de origen de Ribera del Duero

Calificaci?n: Sin calificaci?n

Precio

PVP Final sin descuentos:14,81 €

Precio con descuento12,24 €

PVP Final:14,81 €

PVP sin IVA:12,24 €

2,57 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante:[JOSPER](#)

Descripción

El sarmiento de vid será tu aliado perfecto para conseguir aromatizar los alimentos cocinados a la brasa. El sarmiento se compone de la len?a ma?s delgada de la madera de vid y usándolo conseguimos un encendido lento de la brasa.

Este sarmiento de vid con denominacio?n de origen de Ribera del Duero, tiene gran poder aromático. Durante el crecimiento, la vid profundiza sus raíces, absorbiendo así? la mayor cantidad de matices terrosos posibles.

Se vende en sacos de 5 kg

El sarmiento tiene un encendido lento pero con un gran poder aromático y es perfecto para aromatizar cualquier tipo de producto en cualquier brasa.

Características Sarmiento de Vid para Brasa

- Peso envase saco aprox. 5 kg
- Granulometría ? 60 - 120 mm
- Chispa: llama
- Rendimiento ? 4500 kcal/kg
- Tipo madera: Vid
- Morfología: Rama
- Uso recomendado Horno Brasa Josper y Josper Parrilla Abierta

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.