CARBÓN VEGETAL
QUEBRACHO BLANCO

FICHA TÉCNICA

INTRODUCCIÓN:

El árbol Quebracho blanco tiene su origen en las zonas subtropicales de Argentina y Paraguay. Es caracterizado por su madera dura y pesada, de grano fino, que lo hace muy resistente, de donde deriva su nombre “quebracho” (quebra-hacha).

CARACTERÍSTICAS:



✓ **Potencia calorífica y duración:** Puede durar mucho tiempo encendido, por lo que el rendimiento comparado con carbones de maderas más blandas, es el doble. Alcanzando altas temperaturas de forma constante y prolongada.

✓ **Combustión limpia:** Produce muy poco humo. Deja pocas cenizas blancas al consumirse, facilitando la limpieza y evitando que las brasas se ahoguen.



✓ **Aroma y sabor únicos:** Su aroma natural y agradable, lo hace óptimo para cocinar todo tipo de carnes, pescados y vegetales, añadiendo un sabor ahumado característico.

✓ **Seguridad y comodidad:** Casi no produce chispas, lo que lo hace más seguro y cómodo para manipular en cocinas profesionales y domésticas.



✓ **Ecológico y puro:** Producto 100% natural, sin aditivos químicos.

✓ **Ahorro y rendimiento:** Gracias a su densidad y la producción de brasas compactas, se requiere menos cantidad para alcanzar el calor deseado, optimizando el valor por kilo.

USOS:

✓ Recomendado para uso profesional, barbacoas, parrillas abiertas y hornos de brasa.

✓ Apreciado en restauración y gastronomía por su capacidad de mantener temperaturas estables y prolongadas, ideal para asados lentos y ahumados.

⚠️ Nunca utilizar líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son peligrosos.

Quebracho Blanco (Aspidosperma)	> 80% contenido	7.000 kcal/kg
Mix 60 a 150 mm. granulometría	< 4% ceniza	Saco rafia y papel kraft
4-5 horas tiempo incandescencia	4 – 5 % Humedad	Pocas chispas
250-300 Kg/m3 Densidad	< 18% volatilidad	Envases 15 kgs. y pack 3 x 5 kgs.

Valencia ecommerce Market S.L.
B-40.659989

651 702 755

info@carbondelsur.es