



LA FORESTIERE DU NORD

CHARBON DE BOIS – BOIS DE CHAUFAGE

Tel. : 01.69.41.32.06

Fax : 01.69.41.83.16

www.forestiere-du-nord.com

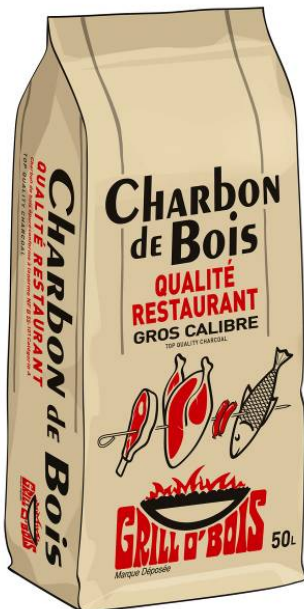
E-mail: info@forestiere-du-nord.com

Depuis sa création en 1975, la Forestière du Nord a toujours recherché le meilleur charbon de bois pour la plus grande satisfaction des consommateurs. Cette qualité de produit, vous la retrouvez tous les jours dans nos gammes de produits, et tout particulièrement avec la « Qualité Restaurant ».

Cette « Qualité Restaurant » répond aux critères de sélection suivants :

◆ Gros morceaux

Un bon sac de charbon de bois contient idéalement plus de 80% de morceaux de calibre 40 – 100 mm. Un charbon de bois de petit calibre est plus difficile à allumer : en effet, moins d'air circule entre les morceaux. Souvent, la combustion est moins bonne.



◆ Taux de carbone fixe élevé

Idéalement, le charbon de bois doit avoir un taux de carbone fixe situé entre 82 et 86%. En dessous de 80%, le charbon de bois brûle trop vite. Au dessus de 86% le charbon de bois est difficile à allumer.

◆ Allumage facile

Grâce à des contrôles rigoureux lors du processus de carbonisation, nous nous assurons que le taux d'humidité du charbon de bois est minimum, facilitant l'allumage.

◆ Temps de combustion long, chaleur dégagée élevée

On estime la température de cuisson entre 300° et 400°. Un charbon de bois « Qualité Restaurant » maintient généralement une braise à cette température pendant 40 à 50 minutes.

◆ Peu de poussière et de braisettes

Dans un sac, le taux maximum acceptable de poussière et braisettes (morceaux de moins de 20 mm de longueur) est de 10%.

Ce produit est particulièrement adapté pour les gros barbecues et les grillades importantes. Plus encore, c'est l'assurance d'un charbon de bois qui s'inscrit dans le cadre d'un événement réussi ! Le sac de Grill O'Bois 50 Litres offre un charbon de bois très qualitatif dans un emballage sobre et résistant. Il contient assez de charbon pour 6 à 8 grosses grillades.

GRILL O'BOIS : La Référence Charbon de Bois
La Vraie Qualité Restaurant