

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pó para defumar, Vinho Tinto

Informacoes do Produto

SKU:	HE199244	Modelo:	HE199244
Marca:	HENDI	EAN:	8711369199244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE199244

Descricao Resumida

O pó de madeira para defumar é um produto recomendado para utilização a baixas temperaturas – perfeito para fumar queijo e peixe. Feito de madeira de carvalho natural.

Para defumar a frio

Proporciona um aroma único

Madeira natural

Para utilização com defumadores de alimentos ou com a pistola defumadora de alimentos

Perfeito para defumar queijo e peixe

Vinho Tinto

Peso Líq.: 0,45 Kg.

Descricao Completa

Destina-se a ser utilizado em estabelecimentos de catering profissionais.

Perfeito para fumar frio todos os tipos de pratos e até bebidas, proporciona um aroma fumado único.

O pó é feito de madeira natural ou de barris das melhores adegas europeias e americanas.

Para fumar a frio com uma pistola de fumo ou gerador de fumo.

O pó é feito de:

- barris de vinho, whisky ou de conhaque.

- madeira de carvalho, faia, oliveira, citrinos, amêndoa ou pêssego.

Tamanho: 0,1 - 1 mm.