

PIEDS DE VIGNE SECS



Des braises en 35 minutes,
juste le temps de prendre
l'aperitif

PIEDS DE VIGNE



> La saveur du naturel

Le pied de vigne découpé en rondin de 20 cm et séché est un combustible qui donnera à vos grillades toute la saveur du Sud-Ouest de la France.

Véritable référence en matière de combustible barbecue, le pied de vigne donnera à vos grillades un goût exceptionnel.

Bien connu chez les amateurs de barbecue, le bois de vigne brûle lentement en dégageant un arôme spécifique.

Cette combustion permet de garder une chaleur constante et de conserver ainsi tout le moelleux et la saveur des aliments sans effet de dessèchement.

Le bois de vigne donnera à vos grillades de viandes rouge, gibier, agneau ou poulet un goût riche et fruité.

Pour bien réussir votre barbecue, optez pour un allumage naturel : allume-feu sans odeur ou papier et quelques brindilles. Après avoir mis le bois sur le feu vous sentirez l'odeur spécifique qui fait la réputation du bois de vigne. Après une trentaine de minutes, votre feu est prêt et vous pouvez commencer vos grillades même s'il reste quelques petites flammes, elles apporteront encore plus d'arôme.

Pour un barbecue de 3 ou 4 personnes, prévoyez d'utiliser environ 2 kg de bois de vigne.





Astuce du chef

Utilisez également les pieds de vignes Bbq-HEAT pour votre four à bois, vos pizzas n'en seront que meilleures.

NOS ENGAGEMENTS

Toutes les garanties Bbq-HEAT pour des grillades d'exception



SARMENTS DE VIGNE

Les sarments de vigne Bbq-HEAT proviennent de vignobles sélectionnés dans le Sud-Ouest de la France. Les sarments sont ramassés et mis en bottes rondes à l'aide de machines développées par Bbq-HEAT.

Pour éviter toute fermentation, les bottes sèchent naturellement au vent et au soleil une année complète. Un second séchage au four permettra si nécessaire d'atteindre le taux d'humidité optimal (20%).

Les sarments sont alors débités en tronçons de 9 cm maximum.

Les morceaux sont contrôlés manuellement puis mis en sac plastique pour rester à l'abri de la poussière et de l'humidité; seules les pièces répondant aux normes de qualité Bbq-HEAT sont conservées.

Pour vous faciliter le transport et le stockage, l'ensemble est enfin conditionné dans une boîte cartonnée de 20 litres.

PIEDS DE VIGNE

Sélectionnés avec soin parmi des bois vieux de plus de trente ans, les pieds de vigne Bbq-HEAT proviennent de vignobles du Sud de la France.

Après l'arrachage, les pieds sont séchés naturellement pendant une année par le vent et le soleil. Les racines sont ensuite retirées et les troncs coupés en rondins de 25 cm maximum.

Ce procédé, sans broyage, permet d'éviter tout éclatement au bois et d'obtenir des pièces bien calibrées. Un second séchage au four permettra si nécessaire d'atteindre le taux d'humidité optimal (20%).

Lors du conditionnement, chaque morceau est contrôlé manuellement ; seules les pièces répondant aux normes de qualité Bbq-HEAT sont conservées.

Les bois retenus sont tout d'abord emballés dans un sac en plastique, pour une meilleure conservation et plus de propreté, puis dans une boîte cartonnée ce qui vous facilitera le transport des 4kg de bois.

malvina@malvina.fr

Charte qualité

SAS Rik Remmery, Bbq-HEAT a signé une chartre qualité dans laquelle nous nous engageons à ne jamais couper d'arbre pour la production de combustibles barbecue. Nous n'utilisons que du bois recyclé.