

SARMENTS DE VIGNE



*Des braises en 5 minutes,
juste le temps de dresser
la table !*



SARMENTS DE VIGNE

> Barbecue express

Les sarments de vigne ramassés et mis en botte sèchent naturellement pendant 1 an puis sont tronçonnés en morceaux de de 9 cm maximum.

Le sarment de vigne séché est un combustible qui donnera à vos grillades un arôme subtil et agréable.

Très apprécié par les amateurs de barbecue, les sarments de vigne offrent une combustion rapide pour faire de belles braises au fumet incomparable en un temps record. C'est le succès garanti pour toutes vos grillades.

Les sarments de vigne secs donneront un goût subtil à vos grillades de côtes de boeuf, de magrets, de gambas ou de poissons.

Pour bien réussir votre barbecue, optez pour un allumage naturel : allume-feu sans odeur ou papier. Déposez les sarments sur le feu, vous sentirez d'ailleurs immédiatement l'odeur spécifique qui fait la réputation du bois de vigne.

Après 5 - 10 minutes, votre feu est prêt, vous pouvez commencer vos grillades.

Pour un barbecue de 3 ou 4 personnes, prévoyez d'utiliser le carton de 20 L. de sarments.





Astuce du chef

Pour plus d'arôme encore, mettez à tremper une poignée de sarments de vigne Bbq-HEAT pendant 30 minutes puis déposez-les sur votre braise.

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.