

# QUEBRACHO

Das Holz an dem die Axt bricht

DAT → QUEBRACHO CHARCOAL

## Holzkohle aus Quebracho.

Das Holz des Quebrachobaums hat auf Grund seines hohen spezifischen Gewichtes einen besonders hohen Brennwert. Dies ist bei der Holzkohleherstellung ideal, um sehr lange Brenndauer und hohe Brenntemperatur zu gewährleisten. Der Quebrachobaum wächst in Gran Chaco, einer leicht hügeligen Region mit Trockenwald und Baumsavanne im Inneren Südamerikas. Er umfasst den Norden von Argentinien, den westlichen Teil von Paraguay und den Südosten von Bolivien.

## Eigenschaften:

- Enorme Hitzeentwicklung
- Lang anhaltende Glut
- Sehr geringe Ascherückstände
- Ergiebig und Sparsam

## Wir verpacken Ihre Wünsche:

- Unterschiedliche Gebinde
- Eigenes Design
- Wir produzieren, kommissionieren und transportieren
- Wir liefern jede Menge: Paletten, Sattelzug, Container



## BLACK RANCH HOLZKOHLE AUS ARGENTINIEN



Die kleinere Körnung aus der Black Ranch Produktion wird in kleinen Säcke für den ambitionierten Hobby-Griller abgefüllt. Die hohe Hitzeentwicklung ist hier nicht zu unterschätzen, bitte geeignete Grills verwenden!

Einheit 3 kg Beutel  
Verpackung Kraftpapier  
1 EU Palette = 27 UVP  
/162 Säcke á 3 kg  
Körnung 20-60 mm



# HOLZKOHLE

Feuer und Flamme für Qualität

DAT → BLACK RANCH CHARCOAL

## BLACK RANCH HOLZKOHLE AUS ARGENTINIEN



Die Steakhaus Grillkohle für Profis und ambitionierten Hobbygriller. Sie zeichnet sich aus durch sehr lange Brenndauer, intensive Hitzeentwicklung und einen sparsamen Verbrauch.

Einheit 15 kg Beutel  
Verpackung Kraftpapier  
1 EU Palette = 30 Säcke  
Körnung 80-120 mm  
80% große Stücke,  
kein Kleinkorn, kein Staub



## BLACK RANCH HOLZKOHLE AUS PARAGUAY



Die Quebracho-Grillkohle aus Paraguay hat ein ähnliches Brennverhalten wie sein argentinischer Nachbar. Unterschiede gibt es lediglich in der Korngröße.

Einheit 15 kg Beutel  
Verpackung Polypropylen  
1 EU Palette = 30 Säcke  
Körnung 60-120 mm  
große Stücke,  
kein Kleinkorn, kein Staub



## BLACK RANCH HOLZKOHLE AUS SÜDAFRIKA



Black Ranch® Grillkohle aus Südafrika aus 100% Plantagen-Akazie. Diese Kohle ist Ideal für Keramik Grills, sie wird super heiß hat eine geringe Rauchentwicklung, und dezentes Aroma.

Einheit 15 kg Beutel  
Verpackung Kraftpapier  
1 EU Palette = 30 Säcke  
Körnung 40-120 mm  
kein Kleinkorn, kein Staub

