

LEGNA PER BARBECUE

Una miscela di pezzetti di legna di acacia, faggio, frassino e carpino, trattati con uno speciale processo di tostatura, che non depositano particelle di carbone sugli alimenti e sulle mani e non alterano il sapore dei cibi



LEGNA TOSTATA E RICCIOLI ACCENDIFUOCO

Bio Brace è ottenuto tramite torrefazione ad altissima temperatura di legni sapientemente miscelati: l'acacia dà profumo; faggio e frassino assicurano potere calorifico; il carpino contribuisce alla durata della combustione. I riccioli accendifuoco, invece, sono composti solo da legno e cera, 100% naturali.

Sarebbe bello godersi una gustosa grigliata con gli amici utilizzando solo vera brace di legna, sana, naturale, ecologica e che non sporca neanche le mani!

Da oggi è possibile grazie a Bio Brace di Fochista, **la legna per barbecue sottoposta a un innovativo processo di tostatura** senza l'impiego di coadiuvanti.

È facile da accendere e senza rischi per la salute, perché naturale al 100%; inoltre produce braci di lunga durata ed è una valida alternativa al carbone.

Fochista propone anche **i pratici riccioli accendifuoco, il combustibile naturale che si accende con estrema facilità** e appicca il fuoco alla legna del barbecue.

Fochista (www.fochistashop.it) ■

ACCENSIONE VELOCE E BRACI DI LUNGA DURATA

1 Si predispose al centro del barbecue una montagnetta con 10-15 pezzi di legna BioBrace, sana, pulita, ecologica, adatta a tutti i tipi di barbecue.

2 Al di sotto della legna, e tra le fessure, si dispongono 5 o 6 riccioli accendifuoco, distribuendoli in maniera omogenea in modo che le prime fiamme possano interessare tutta la legna disposta sul braciere.

3 Si accendono i diversi riccioli attendendo che le fiamme avvampino, espandendosi alla legna sovrastante.

4 Quando il fuoco ha preso vigore si aggiungono altri pezzi di legna per incrementare la quantità di brace prodotta, che assicura una lunga durata, ma deve essere sufficiente a cuocere tutto il cibo che intendiamo preparare.

5 Si attende che cessino le fiamme e si stende Bio Brace uniformemente. A questo punto è possibile iniziare a grigliare.

