



CERTIFICAZIONI:



LEGNA DA ARDERE DA PIZZERIA SU BANCALE

Selezione di legna da ardere di faggio stagionata naturalmente o in essiccatoio, di prima qualità, lavorata con un taglio e spacco specifico per forni a legna, per un utilizzo professionale nell'ambito della ristorazione, conforme alla normativa **HACCP**. Certificata PEFC e Biomass in classe A1+. Lavorata e confezionata presso il nostro stabilimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Codice Articolo	01458
Codice EAN	20000000001458
Composizione	Faggio
Dimensioni	40 cm, diametro $\leq$ 8 cm
Potere Calorifico	4617 Kcal/Kg
Umidità	$\leq$ 20 %

IMBALLO E CONFEZIONI

Tipo imballo: rete polipropilene
 Dimensioni imballo: 100x120cm – h 140/150cm
 Quantità: 900 Kg (peso all'origine)
 Volume stero: 1,6 m³
 Tipologia bancale: a perdere (100x120cm)

NOTE E AVVERTENZE

Il prodotto è soggetto a naturale calo di peso dovuto alla stagionatura (25–30%). Conservare in luogo asciutto.

Raccolta differenziata: verificare le disposizioni del proprio comune.