

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Pedaços de Oliveira para Fumos e Churrasco 3 Kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE199473	Modelo:	HE199473
Marca:	HENDI	EAN:	8711369199473

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE199473

EAN

8711369199473

Descrição Resumida

Pedaços de madeira de oliveira de 3 Kg para defumação e aromatização de alimentos. Ideais para fornos de pizza, churrasqueiras e fornos de exterior, conferindo um sabor único.

Descrição Completa

Estes pedaços de madeira de oliveira são ideais para conferir um aroma e sabor únicos a pratos confeccionados em fornos de pizza, churrasqueiras e outros equipamentos de alta temperatura.

Pedaços Madeira Oliveira — Pedaços de Oliveira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Madeira	Oliveira
Peso Líquido	3 Kg
Utilização	Temperaturas médias a altas
Aplicação	Fornos de pizza, fornos de exterior, churrasqueiras (diretamente no carvão)
Origem	Madeira natural

Aplicações Profissionais

Estes pedaços de oliveira são adequados para chefs e proprietários que procuram elevar o perfil de sabor dos seus pratos. Ideais para restaurantes com churrasqueiras a carvão, pizzarias com forno a lenha, food trucks especializados em grelhados, tascas e tabernas que valorizam a cozinha tradicional portuguesa com um toque defumado, e até para serviços de catering que preparam carnes, peixes ou vegetais grelhados.

Pedaços de Oliveira — Principais Vantagens

- **Aroma e Sabor Únicos:** Confere um perfil aromático distinto e mediterrânico aos alimentos.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com fornos de pizza, fornos de exterior e churrasqueiras.
- **Melhora a Experiência Gastronómica:** Intensifica o sabor de carnes, peixes e vegetais grelhados.
- **Fácil Aplicação:** Pode ser utilizado diretamente sobre o carvão para uma defumação eficaz.

Como devo usar estes pedaços de oliveira?

Podem ser colocados diretamente sobre o carvão em brasa ou na câmara de combustão de fornos para libertar o seu aroma e sabor durante a confeção.

Que tipo de pratos beneficiam mais do fumo de oliveira?

Carnes vermelhas, aves, peixes gordos como salmão ou robalo, e vegetais assados beneficiam particularmente do perfil aromático da oliveira.

Posso misturar este tipo de madeira com outros?

Sim, é possível misturar pedaços de oliveira com outras madeiras para criar perfis de sabor mais complexos e personalizados, dependendo do resultado desejado.

Qual a durabilidade do aroma durante a queima?

A duração do fumo e aroma depende da quantidade utilizada e da intensidade do calor, mas os pedaços grandes garantem uma libertação prolongada e consistente.

Estes pedaços são tratados quimicamente?

Não, são pedaços de madeira natural, sem qualquer tratamento químico, garantindo a pureza do sabor e a segurança alimentar.