

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Lascas de Fumo Pequenas Vinho Tinto para Aromatização Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE199336	<b>Modelo:</b>	HE199336
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369199336

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE199336

EAN

8711369199336

## Descrição Resumida

Lascas de fumo de vinho tinto (1-4 mm) para aromatizar alimentos. Provenientes de barris de adegas, conferem um aroma único e sofisticado a carnes, peixes e vegetais.

## Descrição Completa

Estas lascas de fumo de vinho tinto, provenientes de barris de adegas europeias e americanas, são ideais para conferir um aroma fumado distinto a diversos alimentos em cozinhas profissionais.

### Lascas de Fumo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Madeira	Barris de Vinho Tinto (Carvalho)
Tamanho das Lascas	1 - 4 mm
Origem	Barris de adegas europeias e americanas
Peso Líquido	0,7 kg

### Aplicações Profissionais

Estas lascas de fumo de vinho tinto são perfeitas para chefs e cozinheiros que procuram elevar o perfil de sabor dos seus pratos. São ideais para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias e food trucks que desejam adicionar um toque defumado único a carnes, peixes, vegetais ou queijos. Também são adequadas para catering e eventos, permitindo criar experiências gastronômicas memoráveis com aromas complexos e sofisticados.

### Lascas de Fumo — Principais Vantagens

A utilização destas lascas de fumo de vinho tinto oferece um aroma fumado complexo e distinto, que realça o sabor dos alimentos. A sua origem em barris de vinho garante uma qualidade superior e um perfil aromático único. São versáteis, podendo ser usadas diretamente sobre o carvão, em tabuleiros ou tubos de fumo, adaptando-se a diferentes equipamentos de defumação. O tamanho reduzido das lascas (1-4 mm) permite uma combustão eficiente e uma libertação gradual do fumo, assegurando

uma aromatização consistente e controlada.