



FOCHISTA[®]

LINEA PROFESSIONALE

**DEDICATO
AI MAESTRI
DELLA GRIGLIA**

DA FOCHISTA SOLUZIONI SOSTENIBILI PER CUCINARE COL FUOCO

> Il carbone ottenuto da legni di acacia in sacco da 10 kg inaugura la **linea Fochista dedicata ai professionisti della griglia**.

Carbone selezionato con un'attenzione speciale alle esigenze dei ristoratori, che conoscono bene l'importanza di questo ingrediente nella creazione di ogni buon piatto alla brace.

Dunque carbone vegetale di qualità, che rispetta gli aromi degli alimenti, **produce braci che durano a lungo**, garantiscono la giusta intensità di calore e la mantengono in modo costante.

Ma anche carbone sostenibile, secondo una politica di approvvigionamento che Fochista ha scelto con convinzione, perché il taglio indiscriminato e illegale di foreste tropicali non ha alcun rapporto con la qualità del carbone; è solo un sistema miope per distruggere risorse che ci danno da vivere.

> QUALITÀ RISTORAZIONE SELEZIONATA DA FOCHISTA

Tutte le tipologie di carbone che possono essere selezionate per l'impiego in una cucina professionale devono garantire:

- **Combustione senza fumo nero e senza scintille**
- **Rendimento costante**
- **Potere calorifico elevato**
- **Carbone pulito di pezzatura regolare, media o grossa**

La Linea Professionale di Fochista nasce dall'impegno a selezionare carboni affidabili, che possiedono questi requisiti e si possono impiegare nei diversi sistemi di cottura della ristorazione o dei cultori della cottura alla brace: **camini, griglie, forni**, cotture espresse dirette o lunghe e indirette.



> CARBONE DI ACACIA NAMIBIANA

Questo carbone proviene da coltivazione responsabile di foreste namibiane. I legni della famiglia delle **acacie**, che crescono su terreni sabbiosi e aridi, sono **duri, densi e forti**.

Sviluppano un alto potere calorifico e sono particolarmente apprezzati per la produzione di carbone. Questo è ideale per l'impiego a medie alte temperature, garantisce un'ottima omogeneità di combustione anche nelle cotture prolungate.

È un **carbone adatto a tutti i tipi di barbecue**, aperti o chiusi, con bassa emissione di fumo, assenza di scintille e un aroma che ricorda quello della brace di legna.

Dimensioni sacco: 36x15x80 cm

> PROPRIETÀ

Granulometria: > 5 cm
Potere calorifico superiore: ~ 6500 kcal/kg
Temperatura della brace: raggiunge 750 - 800 C°
Durata della brace: circa 3 h
Densità apparente: 260 kg/m³
Carbonio: ≥ 72%
Umidità: < 5%



Il marchio della
gestione forestale
responsabile

Il Forest Stewardship Council® è un'organizzazione internazionale non governativa che promuove una gestione delle foreste del mondo rispettosa dell'ambiente, socialmente utile ed economicamente sostenibile. Per saperne di più, visita il sito www.fsc.org



FOCHISTA s.r.l.

Via Romagnoli 19 - 48026 Russi (RA)
Tel. +39 0544 587511 - info@fochista.com - www.fochista.com