



CARBÓN VEGETAL

50216



FICHA TÉCNICA

INTRODUCCIÓN

El **CARBÓN VEGETAL OKFUEGO** se elabora con una **cuidada selección de maderas** procedentes en su mayoría de la poda. Siguiendo un sistema de **fabricación tradicional** obtenemos un carbón de calidad, muy fácil de encender, que forma brasas rápidamente y que añaden a la barbacoa el aroma del carbón vegetal, libre de aditivos químicos o de origen mineral.

De **alto poder calorífico**, hace que el carbón dure más tiempo encendido y alcance temperaturas más elevadas para una mejor cocción de los alimentos.

Ecológico al 100%



COMPOSICIÓN

Carbón procedente de 80% madera de eucalipto y pino.

PRESENTACIÓN

Carbón vegetal

Se presenta en:
Saco de 3 Kg.

PRINCIPALES APLICACIONES

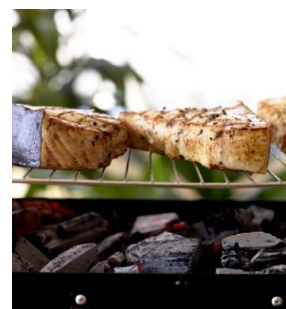
El **CARBÓN VEGETAL OKFUEGO** se utiliza principalmente para el fuego en barbacoas, parrillas o grills, etc... para cocinar pescados, mariscos, carnes, aves y verduras de todo tipo sin añadirles ningún sabor.



Barbacoas



Parrillas



Grills

Características técnicas:

Poder calorífico	6400-6588 cal/kg
Carbono fijo	+ 75%
Granulometría	20/80 mm
Humedad	< 8%
Ceniza	< 5%
Volátiles	entre 10/15%

Durante el proceso de fabricación del **CARBÓN VEGETAL OKFUEGO**, este se criba (a través de zaranda) para eliminar la carbonilla y los trozos inferiores a 20mm, y superiores a 100mm para homogeneizar el tamaño del carbón.

CONSEJOS



SALSA BARBACOA CASERA

Ingredientes:

3 cucharadas de mostaza
6 cucharadas de kétchup
1 vaso de vino blanco seco
aceite
estragón
pimienta

Preparación:

todos los ingredientes y batir bien. Dejar reposar un poco antes de servir.



SALSA ALL-I-OLI CASERA

Ingredientes:

4 dientes de ajo
1/2 litro de aceite de oliva virgen extra
sal
3 cucharadas de vinagre o zumo de limón

Preparación:

en un mortero ponemos los ajos pelados, con la sal (mejor si es gorda ya que agarra mejor el ajo para machacarlo) y el vinagre o el zumo de limón. Lo machamos hasta lograr una pasta. Añadimos el aceite poco a poco ligándolo bien antes de seguir echando más.

Consejos para una buena barbacoa:

- Si se producen llamas, eche sal gruesa para apagarlas.
- Regule la distancia entre el carbón y los alimentos para controlar el punto de cocción, muy cerca provocará que se queme del exterior y el interior permanezca crudo; demasiada distancia retardará la cocción y resecará los alimentos.
- El pescado debe salarse antes de asarse, mientras que la carne después
- Para dar la vuelta a una pieza de carne, evitar pincharla, es mejor utilizar una espátula para evitar que caiga la grasa en las brasas y se humedezca.
- Las hierbas son un condimento esencial en la barbacoa: el romero para las salchichas, el tomillo para el buey, la albahaca para la ternera... Puede echarse en las brasas para que perfumen la comida.

MODO DE EMPLEO-DOSIFICACION

Colocar una pequeña cantidad de carbón sobre una pastilla de encendido, cuando esté rojo añadir el resto.

El carbón estará apunto cuando las llamas hayan desaparecido y esté recubierto por una ligera capa de ceniza.

No encender nunca el fuego con gasolina o alcohol.

No encender barbacoas en lugares cerrados o poco ventilados.

Mantener a los niños alejados del fuego.

Colocar el carbón lejos de corrientes y nunca cerca de toldos, arbustos o semejantes.

Para apagar la barbacoa cubra las brasas con las cenizas y mójelas para que no se reactiven.