



¿IMPORTA SECAR LA LEÑA?

Natural o artificial: la
diferencia importa en tu
cocina. y te decimos porqué



+1 (786) 850-7247



Delivery en Miami



SECADO NATURAL (AL SOL)

- Más económico y ecológico
- Puede tardar hasta 1 año
- Sabor y brasas auténticas

Es el método que usamos en nuestra leña de
paquetes y palets.



+1 (786) 850-7247



Delivery en Miami



SECADO ARTIFICIAL (EN HORNO)



- Mucho más rápido (días o semanas)
- Más costoso, requiere hornos
- Ideal para producciones masivas



+1 (786) 850-7247



Delivery en Miami



¿POR QUÉ IMPORTA EL SECADO?

- Menos de 20% de humedad = brasas firmes, sin humo excesivo
- Cocción pareja y auténtico sabor ahumado
- Perfecto para pizzas, pollos a la brasa y BBQ



+1 (786) 850-7247



Delivery en Miami



Cocinar con leña tiene 2 propiedades:

- Crear brasa
 - Ahumar
 - Casuarina → más brasa que ahumado
 - White Oak (Roble Blanco) → más ahumado y también brasa
- ✓ Disponible en palets para restaurantes
 - ✓ Paquetes de 5 unidades para BBQ en casa

Contáctanos y cocina con fuego de verdad



+1 (786) 850-7247



Delivery en Miami