

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

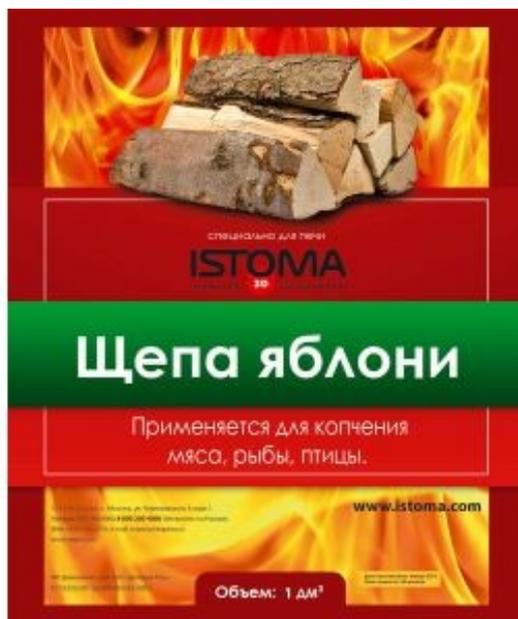
Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.istoma.nt-rt.ru | | ias@nt-rt.ru

Технические характеристики на ЩЕПЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КОМПАНИИ **ISTOMA**

Виды товаров: щепы вишни для копчения, щепы груши для копчения, щепы ольхи для копчения, щепы яблони для копчения.



Щепа яблони для копчения

Щепа для копчения фруктовая, яблонева, сухая, однородная по фракционному составу, объем упаковки 1л

МОДЕЛЬ ЩЕПА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ (ЯБЛОНЕВАЯ)

КОД ТОВАРА 115593

Описание

Щепа для копчения фруктовая, яблонева, идеально подходит для копчения мясных, рыбных и других продуктов. Щепа проста в применении, ее качество и безопасность подтверждено сертификатом. Щепа для копчения сухая (15% влажности), что благоприятно сказывается на продолжительность срока ее годности; однородна по фракционному составу (3-10мм), что благоприятно сказывается на равномерности образования копильного дыма; не содержит кору, гниль и плесень, что благоприятно сказывается на вкусе готового продукта копчения. Объем упаковки - 1куб.дм(л). Фруктовую древесину можно добавлять в ольховую, тем самым сделать более изысканным вкус продукта, приятно порадовав ценителей высокой кухни. Щепа яблони обладает потрясающими органолептическими свойствами, выделяет много густого дыма,



Щепа ольхи для копчения

Щепа для копчения традиционная, ольховая, сухая, однородная по фракционному составу, объем упаковки 1куб.дм(л)

МОДЕЛЬ ЩЕПА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ (ОЛЬХОВАЯ)
КОД ТОВАРА 115591

Описание

Щепа для копчения традиционная, ольховая, идеально подходит для копчения мясных, рыбных и других продуктов. Щепа проста в применении, ее качество и безопасность подтверждены сертификатом. Щепа для копчения сухая (15% влажности), что благоприятно сказывается на продолжительность срока ее годности; однородна по фракционному составу (3-10мм), что благоприятно сказывается на равномерности образования копильного дыма; не содержит кору, гниль и плесень, что благоприятно сказывается на вкусе готового продукта копчения. Объем упаковки - 1куб.дм(л). Ольху по праву называют царским деревом, именно на ее древесине коптили все различные продукты при царских дворах. Рекомендуются для



Щепа для копчения (Ольха)

Щепа для копчения традиционная (Ольха) сухая, однородная по фракционному составу, объём упаковки 5л

КОД ТОВАРА 91923

Описание

Щепа для копчения традиционная (Ольха) идеально подходит для копчения мясных, рыбных и других продуктов. Щепа проста в применении, ее качество и безопасность подтверждено сертификатом. Щепа для копчения сухая (10-12% влажности), что благоприятно сказывается на продолжительность срока ее годности; однородна по фракционному составу, что благоприятно сказывается на равномерности образования копильного дыма; не содержит кору, гниль и плесень, что благоприятно сказывается на вкусе готового продукта копчения. Объём упаковки - 5л. Ольху по праву называют царским деревом, именно на ее древесине коптили все различные продукты при царских дворах. Рекомендуются для копчения кролика



Щепа груши для копчения

Щепа для копчения фруктовая, грушевая, сухая, однородная по фракционному составу, объем упаковки 1куб.дм(л)

МОДЕЛЬ ЩЕПА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ (ГРУШЕВАЯ)
КОД ТОВАРА 115590

Описание

Щепа для копчения фруктовая, грушевая, идеально подходит для копчения мясных, рыбных и других продуктов. Щепа проста в применении, ее качество и безопасность подтверждено сертификатом. Щепа для копчения сухая (15% влажности), что благоприятно сказывается на продолжительность срока ее годности; однородна по фракционному составу (3-10мм), что благоприятно сказывается на равномерности образования копильного дыма; не содержит кору, гниль и плесень, что благоприятно сказывается на вкусе готового продукта копчения. Объем упаковки - 1куб.дм(л). Фруктовую древесину можно добавлять в ольховую, тем самым сделать более изысканным вкус продукта, приятно порадовав ценителей высокой кухни. Щепа груши придает продукту копчения золотисто-желтый цвет и ненавязчивый аромат с



Щепа вишни для копчения

Щепа для копчения фруктовая, вишневая, сухая, однородная по фракционному составу, объём упаковки 1куб.дм(л)

МОДЕЛЬ ЩЕПА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ (ВИШНЕВАЯ)

КОД ТОВАРА 115592

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.istoma.nt-rt.ru | | ias@nt-rt.ru