



VIRUTAS

TROZOS DE ROBLE FRANCÉS TOSTADOS



MATERIA PRIMA

Especie :	QUERCUS
Origen :	Francia
Secado :	Natural, con un minimum de 18 meses

REFERENCIA	DESCRIPCION OLFATIVA	DESCRIPCION GUSTATIVA
 12 (Deshydratación)	Fruto seco, miel, vainilla	Franchipán, almendra, azucarado
 16 (Ligero)	Fruto seco, caramelo de leche, miel, pan dorado ligeramente tostado, vainilla	Franchipán, almendra, azúcar, especia
 17 (Medio)	Café, cacao, vainilla, caramelo, canela	Vainilla, caramelo, canela
 18 (Medio +)	Café con leche, cacao, pan tostado, caramelo, especia, vainilla, ligeramento fumado	Equilibrado, avellana, porto
 19 (Fuerte)	Salazón, pan tostado,regaliz,tabaco, ahumado	Discreto, tostado, almendra, especia

APLICACIONES

- . Dosificación : desde 1 hasta 5 g/l
- . Tiempo de contacto : de algunos días hasta varias semanas

ESPECIFICACIONES

Longitud x Anchura x Tamaño (mm)



F (FINO)
6x4x1mm



M (MEDIO)
10x10x2mm



L (GRANDE)
30x15x3mm

ACONDICIONAMIENTO

- . Sacos de 10 kg, paletas de 45 sacos
- . Sacos de 2 x 5Kg con malla
- . Otros acondicionamientos : consultarnos

CONSERVACION

- . 1 año, en el embalaje cerrado de origen

ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"

INFORMACIONES

- . P402: Almacenar en un lugar seco.
- . P403 + P233: Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente herméticamente cerrado.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica. El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



Ciente :
Nombre del signatario :
Calidad del signatario :
Sello y firma :
Fecha :

PROTEA® FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE

Tel. +33 (0) 5 45 35 90 04 - Fax. +33 (0) 5 45 35 95 33 - e.mail : info@protea-france.com




www.protea-france.com



VIRUTAS TROZOS DE ROBLE AMERICANO TOSTADOS

MATERIA PRIMA

Especie : QUERCUS ALBA
 Origen : Estados-Unidos
 Secado : Natural, con un minimum de 18 meses

REFERENCIA	DESCRIPCION OLFATIVA	DESCRIPCION GUSTATIVA
 16 (Ligero)	Nuez de coco, nota aromática de mantequilla y de caramelo	Madera fresca, nuez de coco, redondez
 18 (Medio +)	Vainilla, pan fresco, chocolate con leche, azúcar acaramelado	Redondez, vainilla, pan tostado
 19 (Fuerte)	Franchipán, almendra, regaliz, chocolate negro, café	Caramelo, madera tostado, nota tostada

APLICACIONES

- . Dosificación : desde 1 hasta 5 g/l
- . Tiempo de contacto : de algunos días hasta varias semanas

ESPECIFICACIONES

Longitud x Anchura x
Tamaño (mm)



F (FINO)
6x4x1mm



M (MEDIO)
10x10x2mm



L (GRANDE)
30x15x3mm

ACONDICIONAMIENTO. Sacos de 10 kg, paletas de 45 sacos

- . Sacos de 2 x 5Kg con malla
- . Otros acondicionamientos : consultarnos

CONSERVATION

- . 1 año, en el embalaje cerrado de origen

ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"

INFORMACIONES

- . P402: Almacenar en un lugar seco.
- . P403 + P233: Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente herméticamente cerrado.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica. El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



Cliente :

Nombre del signatario :

Calidad del signatario :

Sello y firma :

Fecha :

PROTEA® FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE

Tel. +33 (0) 5 45 35 90 04 - Fax. +33 (0) 5 45 35 95 33 - e.mail : info@protea-france.com

www.protea-france.com



DOMINOS CUADRADOS DE ROBLE FRANCÉS TOSTADOS



Fabricado en Francia

MATERIA PRIMA

Especie :	QUERCUS
Origen :	Francia
Secado :	Natural, con un minimum de 18 meses

REFERENCIA	DESCRIPCION OLFATIVA	DESCRIPCION GUSTATIVA
 12 (Deshydratación)	Fruto seco, miel, vainilla	Franchipán, almendra, azucarado
 16 (Ligero)	Fruto seco, caramelo de leche, miel, pan dorado ligeramente tostado, vainilla	Franchipán, almendra, azúcar, especia
 17 (Medio)	Café, cacao, vainilla, caramelo, canela	Vainilla, caramelo, canela
 18 (Medio +)	Café con leche, cacao, pan tostado, caramelo, especia, vainilla, ligeramento fumado	Equilibra, avellana, porto
 19 (Fuerte)	Salazón, pan tostado,regaliz,tabaco, ahumado	Discreto, tostado, almendra, especia

APLICACIONES

- . Dosificación : desde 1 hasta 6 g/l
- . Tiempo de contacto : de algunos días hasta varias semanas

ESPECIFICACIONES

Longitud x Anchura x Tamaño (mm) 47mm (+/-2) x 47mm (+/-2) x 7mm (+/-3)



ACONDICIONAMIENTO

- . Sacos de 10 kg, paletas de 45 sacos
- . Sacos de 2 x 5Kg con malla
- . Otros acondicionamientos : consultarnos

CONSERVACION

- . 1 año, en el embalaje cerrado de origen

ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"

INFORMACIONES

- . H228: Sólido inflamable.
- . P402: Almacenar en un lugar seco.
- . P403 + P233: Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente herméticamente cerrado.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica .El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



Cliente :

Nombre del signatario :

Calidad del signatario :

Sello y firma :

PROTEA[®] FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE

Tel. +33 (0) 5 45 35 90 04 - Fax. +33 (0) 5 45 35 95 33 - e.mail : info@protea-france.com

www.protea-france.com



DUELAS DE ROBLE 7MM & 22 MMM

TROZOS DE MADERA DE ROBLE FRANCÉS TOSTADOS



Fabricado en Francia

MATERIA PRIMA

Especie :	QUERCUS
Origenen :	Francia
Secado :	Natural, con un minimum de 18 meses

REFERENCIA	DESCRIPCION OLFATIVA	DESCRIPCION GUSTATIVA
 12 (Deshydratación)	Fruto seco, miel, vainilla	Franchipán, almendra, azucarado
 16 (Ligero)	Fruto seco, caramelo de leche, miel, pan dorado ligeramente tostado, vainilla	Franchipán, almendra, azúcar, especia
 17 (Medio)	Café, cacao, vainilla, caramelo, canela	Vainilla, caramelo, canela
 18 (Medio +)	Café con leche, cacao, pan tostado, caramelo, especia, vainilla, ligeramente fumado	Equilibra, avellana, porto
 19 (Fuerte)	Salazón, pan tostado, regaliz, tabaco, ahumado	Discreto, tostado, almendra, especia

APLICACIONES

DUELAS 7 MM
 . 9 duelas / 100 litros
(Aportación el 100 % barrica)
 . 2 duelas / 100 litros
(Aportación el 22 % barrica)

DUELAS 22 MM
 . 3 duelas / 100 litros
(Aportación el 100 % barrica)
 . 1 duela / 100 litros
(Aportación el 33 % barrica)

ESPECIFICACIONES

Longitud x Anchura x Tamaño (mm)

DUELAS 7 MM
 960 mm +/-5 x 47 mm +/-2 x 7mm +/-1

DUELAS 22 MM
 960 mm +/-5 x 47 mm +/-2 x 22mm +/-1

Superficie de intercambio

0,1043 m2 +/-0,0001

0,1345 m2 +/-0,0001

ACONDICIONADO

DUELAS 7 MM
 . Cartón de 30 duelas

DUELAS 22 MM
 . Cartón de 9 duelas

CONSERVACION

. 1 año, en el embalaje cerrado de origen



ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"

INFORMACIONES

- . H228: Sólido inflamable.
- . P402: Almacenar en un lugar seco.
- . P403 + P233: Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente herméticamente cerrado.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica. El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



Cliente :

Nombre del signatario :

Cualidad del signatario :

Sello y firma:

Fecha :

PROTEA® FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE

Tel. +33 (0) 5 45 35 90 04 - Fax. +33 (0) 5 45 35 95 33 - e.mail : info@protea-france.com

www.protea-france.com



Versión : 01/01/2016

ZIG ZAG





TROZOS DE ROBLE FRANCÉS TOSTADOS



Fabricado en Francia

MATERIA PRIMA

Especie : QUERCUS
 Origen : Francia
 Secado : Natural, con un minimum de 18 meses

REFERENCIA	DESCRIPCION OLFATIVA	DESCRIPCION GUSTATIVA
 16 (Ligero)	Fruto seco, caramelo de leche, miel, pan dorado ligeramente tostado, vainilla	Franchipán, almendra, azúcar, especia
 17 (Medio)	Café, cacao, vainilla, caramelo, canela	Vainilla, caramelo, canela
 18 (Medio +)	Café con leche, cacao, pan tostado, caramelo, especia, vainilla, ligeramento fumado	Equilibra, avellana, porto
 19 (Fuerte)	Salazón, pan tostado,regaliz,tabaco, ahumado	Discreto, tostado, almendra, especia

APLICACIONES . Hasta un zigzag por hectolitro

ESPECIFICACIONES

Longitud (mm) 1250 +/-12
 Superficie de intercambio 0,2125 m² +/-0,024

ACONDICIONAMIENTO . Sacos de 20 unidades

CONSERVACION . 1 año, en el embalaje cerrado de origen

ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"

INFORMACIONES

- . H228 Sólido inflamable.
- . P210 Mantener alejado de fuertes de calor, chispas llama abierta o superficies calientes. No fumar.
- . P233 : Mantener el recipiente herméticamente cerrado.
- . P234 : Conservar únicamente en el recipiente original.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica. El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



Cliente :

Nombre del signatario :

Cualidad del signatario :

Sello y firma:

Fecha :

PROTEA[®] FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE

Tel. +33 (0) 5 45 35 90 04 - Fax. +33 (0) 5 45 35 95 33 - e.mail : info@protea-france.com

www.protea-france.com



DUELAS DE ROBLE 7MM & 22 MMM


TROZOS DE MADERA DE ROBLE FRANCÉS TOSTADOS



Fabricado en Francia

MATERIA PRIMA

Especie : QUERCUS
 Origen : Francia
 Secado : Natural, con un minimum de 18 meses

REFERENCIA	DESCRIPCION OLFATIVA	DESCRIPCION GUSTATIVA
 12 (Deshydratación)	Fruto seco, miel, vainilla	Franchipán, almendra, azucarado
 16 (Ligero)	Fruto seco, caramelo de leche, miel, pan dorado ligeramente tostado, vainilla	Franchipán, almendra, azúcar, especia
 17 (Medio)	Café, cacao, vainilla, caramelo, canela	Vainilla, caramelo, canela
 18 (Medio +)	Café con leche, cacao, pan tostado, caramelo, especia, vainilla, ligeramente fumado	Equilibra, avellana, porto
 19 (Fuerte)	Salazón, pan tostado, regaliz, tabaco, ahumado	Discreto, tostado, almendra, especia

APLICACIONES

DUELAS 7 MM
 . 9 duelas / 100 litros
(Aportación el 100 % barrica)
 . 2 duelas / 100 litros
(Aportación el 22 % barrica)

DUELAS 22 MM
 . 3 duelas / 100 litros
(Aportación el 100 % barrica)
 . 1 duela / 100 litros
(Aportación el 33 % barrica)

ESPECIFICACIONES

Longitud x Anchura x Tamaño (mm)

DUELAS 7 MM
 960 mm +/-5 x 47 mm +/-2 x 7mm +/-1

DUELAS 22 MM
 960 mm +/-5 x 47 mm +/-2 x 22mm +/-1

Superficie de intercambio

0,1043 m2 +/-0,0001

0,1345 m2 +/-0,0001

ACONDICIONADO

DUELAS 7 MM
 . Cartón de 30 duelas

DUELAS 22 MM
 . Cartón de 9 duelas

CONSERVACION

. 1 año, en el embalaje cerrado de origen



ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"

INFORMACIONES

- . H228: Sólido inflamable.
- . P402: Almacenar en un lugar seco.
- . P403 + P233: Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente herméticamente cerrado.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica. El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



Cliente :

Nombre del signatario :

Cualidad del signatario :

Sello y firma:

Fecha :

PROTEA® FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE

Tel. +33 (0) 5 45 35 90 04 - Fax. +33 (0) 5 45 35 95 33 - e.mail : info@protea-france.com

www.protea-france.com