








COPEAUX

MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE FRANÇAIS THERMOTRAITÉS



MATIÈRES PREMIÈRES

Espèce :	QUERCUS
Origine :	France
Séchage :	Naturel, minimum 18 mois

RÉFÉRENCE CHAUFFE	DESCRIPTIF OLFACTIF	DESCRIPTIF GUSTATIF
 12 (déshydraté)	Bois frais, fruits secs, miel, vanille	Frangipane, amande, sucré
 16 (légère)	Fruits secs, caramel au lait, miel, pain doré légèrement toasté, vanille	Frangipane, amande, sucré, épices
 17 (moyenne)	Café, cacao, vanille, caramel, cannelle	Vanille, Caramel, cannelle
 18 (moyenne +)	Café au lait, cacao, pain grillé, caramel, épice, vanille, légèrement fumé	Equilibré, noisette, porto
 19 (forte)	Salaison, pain grillé, réglisse, tabac, fumé	Discret, grillé, frangipane, épices

APPLICATIONS

- . Dosage : 1 à 5 g/l
- . Temps de contact : de quelques jours à plusieurs semaines

DIMENSIONS

Longueur x largeur x épaisseur (mm)



F (FIN)
6x4x1mm



M (MEDIUM)
10x10x2mm



L (LARGE)
30x15x3mm

CONDITIONNEMENT

- . Sacs de 10 kg, 45 sacs par palette
- . Sacs à infusion sur demande
- . Autre conditionnement sur demande

CONSERVATION

- . 1 an, dans l'emballage d'origine fermé

STATUT LÉGAL

- . Auxiliaire technologique
- . "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"
- . "Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du RCE n°834/2007-RUE 203/2012 et du règlement NOP"

INFORMATIONS :

- . P402 : Conserver dans un endroit sec
- . P403 + P233 : Stocker dans un endroit bien ventilé. Maintenir le récipient bien fermé.

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).



Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :

PROTEA® FRANCE

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

Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - e.mail : commercial@protea-france.com

www.protea-france.com



COPEAUX




MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE AMERICAIN THERMOTRAITÉS



Fabriqué en France

MATIÈRES PREMIÈRES

Espèce : QUERCUS ALBA
 Origine : Etats-Unis
 Séchage : Naturel, minimum 18 mois

RÉFÉRENCE CHAUFFE	DESCRIPTIF OLFACTIF	DESCRIPTIF GUSTATIF
 16 (légère)	Noix de coco, note aromatique de beurre et de caramel	Bois frais, noix de coco, rondeur
 18 (moyenne +)	Vanille, pain frais, chocolat au lait, sucre caramélisé	Rondeur, vanille, pain grillé
 19 (forte)	Frangipane , amande, réglisse, chocolat noir, café	Caramel, bois toasté, note grillée

APPLICATIONS

- . Dosage : 1 à 5 g/l
- . Temps de contact : de quelques jours à plusieurs semaines

DIMENSIONS

Longueur x largeur x épaisseur (mm)



F (FIN)
6x4x1mm



M (MEDIUM)
10x10x2mm



L (LARGE)
30x15x3mm

CONDITIONNEMENT

- . Sacs de 10 kg, 45 sacs par palette
- . Sacs à infusion sur demande
- . Autre conditionnement sur demande

CONSERVATION

- . 1 an, dans l'emballage d'origine fermé

STATUT LÉGAL

- . Auxiliaire technologique
- . "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"
- . "Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du RCE n°834/2007-RUE 203/2012 et du règlement NOP"

INFORMATIONS :

- . P402 : Conserver dans un endroit sec
- . P403 + P233 : Stocker dans un endroit bien ventilé. Maintenir le récipient bien fermé.

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).



Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :

PROTEA® FRANCE

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

Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - e.mail : commercial@protea-france.com

www.protea-france.com








DOMINOS

MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE FRANÇAIS THERMO TRAITÉS



MATIÈRES PREMIÈRES

Espèce :	QUERCUS
Origine :	France
Séchage :	Naturel, minimum 18 mois

RÉFÉRENCES CHAUFFES	DESCRIPTIF OLFACTIF	DESCRIPTIF GUSTATIF
 12 (déshydraté)	Bois frais, fruits secs, miel, vanille	Frangipane, amande, sucré
 16 (légère)	Fruits secs, caramel au lait, miel, pain doré légèrement toasté, vanille	Frangipane, amande, sucré, épices
 17 (moyenne)	Café, cacao, vanille, caramel, cannelle	Vanille, Caramel, cannelle
 18 (moyenne +)	Café au lait, cacao, pain, grillé, caramel, épice, vanille, légèrement fumé	Equilibré, noisette, porto
 19 (forte)	Salaison, pain grillé, réglisse, tabac, fumé	Discret, grillé, frangipane, épices

APPLICATIONS

- . Dosage : 1 à 6 g/l
- . Temps de contact : de quelques jours à plusieurs semaines

DIMENSIONS

Longueur x largeur x épaisseur (mm) 47mm (+/-2) x 47mm (+/-2) x 7mm (+/-3)



CONDITIONNEMENT

- . Sacs de 2 x 5 kg infusion, 45 sacs par palette
- . Sacs de 10 kg, 45 sacs par palette
- . Autre conditionnement sur demande

CONSERVATION

- . 1 an, dans l'emballage d'origine fermé

STATUT LÉGAL

- . Auxiliaire technologique
- . "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"

INFORMATIONS :

- . P402 : Conserver dans un endroit sec
- . P403 + P233 : Stocker dans un endroit bien ventilé. Maintenir le récipient bien fermé.

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).



Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :

PROTEA® FRANCE

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

Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - e.mail : commercial@protea-france.com

www.protea-france.com








ZIG ZAG

MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE FRANÇAIS



MATIÈRES PREMIÈRES

Espèce :	QUERCUS
Origine :	France
Séchage :	Naturel, minimum 18 mois

RÉFÉRENCES CHAUFFES	DESCRIPTIF OLFACTIF	DESCRIPTIF GUSTATIF
 12 (déshydraté)	Bois frais, fruits secs, miel, vanille	Frangipane, amande, sucré
 16 (légère)	Fruits secs, caramel au lait, miel, pain doré légèrement toasté, vanille	Frangipane, amande, sucré, épices
 17 (moyenne)	Café, cacao, vanille, caramel, cannelle	Vanille, Caramel, cannelle
 18 (moyenne +)	Café au lait, cacao, pain, grillé, caramel, épice, vanille, légèrement fumé	Equilibré, noisette, porto
 19 (forte)	Salaison, pain grillé, réglisse, tabac, fumé	Discret, grillé, frangipane, épices

APPLICATIONS . Jusqu'à 1 unité par hectolitre

DIMENSIONS

Longueur (mm) 1250 +/-12
Surface d'échange : 0,2125 m² +/-0,024

CONDITIONNEMENT . Sacs de 20 unités

CONSERVATION . 1 an, dans l'emballage d'origine fermé

STATUT LÉGAL

- . Auxiliaire technologique
- . "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"

INFORMATIONS

- . P402 : Conserver dans un endroit sec
- . P403 + P233 : Stocker dans un endroit bien ventilé. Maintenir le récipient bien fermé.

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).



Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :

PROTEA® FRANCE

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

Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - e.mail : commercial@protea-france.com

www.protea-france.com








STAVES 7MM & 22 MMM

MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE FRANÇAIS THERMO TRAITÉS



MATIÈRES PREMIÈRES

Espèce :	QUERCUS
Origine :	France
Séchage :	Naturel, minimum 18 mois

RÉFÉRENCES CHAUFFES	DESCRIPTIF OLFACTIF	DESCRIPTIF GUSTATIF
 12 (déshydraté)	Bois frais, fruits secs, miel, vanille	Frangipane, amande, sucré
 16 (légère)	Fruits secs, caramel au lait, miel, pain doré légèrement toasté, vanille	Frangipane, amande, sucré, épices
 17 (moyenne)	Café, cacao, vanille, caramel, cannelle	Vanille, Caramel, cannelle
 18 (moyenne +)	Café au lait, cacao, pain, grillé, caramel, épice, vanille, légèrement fumé	Equilibré, noisette, porto
 19 (forte)	Salaison, pain grillé, réglisse, tabac, fumé	Discret, grillé, frangipane, épices

APPLICATIONS

STAVE 7 MM

- . 9 staves / 100 litres
(apport 100% barrique)
- . 2 staves / 100 litres
(apport 22% barrique)

STAVE 22 MM

- . 3 staves / 100 litres
(apport 100% barrique)
- . 1 stave / 100 litres
(apport 33% barrique)

DIMENSIONS

Longueur x largeur x épaisseur (mm)

STAVE 7 MM

960 mm +/-5 x 47 mm +/-2 x 7mm +/-1
Surface d'échange : 0,1043 m² +/-0,0001

STAVE 22 MM

960 mm +/-5 x 47 mm +/-2 x 22mm +/-1
Surface d'échange : 0,1345 m² +/-0,0001

CONDITIONNEMENT

STAVE 7 MM

- . Cartons de 30 staves

STAVE 22 MM

- . Cartons de 9 staves

CONSERVATION

- . 1 an, dans l'emballage d'origine fermé

STATUT LÉGAL

- . Auxiliaire technologique
- . "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"

INFORMATIONS

- . P402 : Conserver dans un endroit sec
- . P403 + P233 : Stocker dans un endroit bien ventilé. Maintenir le récipient bien fermé.

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).



Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :

PROTEA® FRANCE

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

Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - e.mail : commercial@protea-france.com

www.protea-france.com