



100% HÊTRE

Garantie sans écorce,
Non traitée, sans colle, ni additifs.



POUVOIR INFRA ROUGE RADIANT

Cette bûche est idéale pour les Fours à Pizza et à pain, Elle permet une puissante chaleur rayonnante.



HUMIDITE ≤ 8%

'O Sole Mio® est le combustible le plus rapide pour atteindre la bonne température.

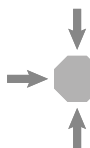
TEMPERATURE CONSTANTE

La bûche compressée en 100% hêtre assure une température plus élevée que le bois traditionnel.



BÛCHE ULTRA COMPACTE

Les différentes étapes de fabrication assurent une densité optimale à la bûche.



STOCKAGE

Plus facile à ranger: Carton de 18kg contenant 8 bûches.



FORME OCTOGONALE BREVETEE

Sa forme octogonale lui assure une parfaite stabilité, donc plus de sécurité et de facilité à la combustion.



CERTIFICATION AGRO ALIMENTAIRE

Garantit sans aucun produit chimique, 100% naturel certifié conforme pour les normes agro alimentaires.



PRATIQUE

Faible taux d'humidité qui permet un allumage rapide et un pouvoir calorifique supérieur au bois traditionnel.



PRODUIT ECOLOGIQUE

Sa composition 100% naturelle réduit les émissions de CO2, de suies et de particules dans le four.

'O SOLE MIO® C'EST LE FUTUR



'O SOLE MIO® est une Biomasse, une nouvelle énergie issue de la valorisation de farine de hêtre 100%. Les bûches 'O SOLE MIO® garantissent un rendement supérieur au bois traditionnel, et un pouvoir calorifique constant.

'O SOLE MIO® by www.osomeio.club

SITTA
Benessere Eco-Innovativo

La Ferme du Clos d'Artois

www.lafermeduclosdartois.fr