



Holz-Briketts



- langanhaltend
- hoher Heizwert: 5,1 kW/kg (18,36 MJ)
- klebstofffrei, umweltfreundlich
- auch zum Grillen geeignet

Anzündholz

- getrocknet und gesiebt
- Grill-/ Kaminanzünder und Anheizholz in einem
- bis zu 30 mal anheizen
- wohlriechend



aus regionalem
Kiefernholz

Grill- und Räucherchips

- Alternative zu Grillkohle und Grillbriketts
- Hackgut größer als 5 Zentimeter
- getrocknet und gesiebt
- geringer Verbrauch



aus regionalem
Buchenholz



100 % reines Vulkanland Kernöl

Unser Kürbiskernöl wird ausschließlich mit Kürbiskernen aus eigenem Anbau im Steirischen Vulkanland erzeugt. Wir bekennen uns zu maximaler Regionalität. Die dunkelgrüne Farbe mit rötlichen Reflexen und der herrlich nussige Geschmack machen Nagl-Kürbiskernöl so unverwechselbar.

Dinkel

Wir bewirtschaften unsere Dinkelskultur extensiv. Das bedeutet, dass kein mineralischer Dünger und kein Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommt. Dadurch behält unser Dinkel seine positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

Nagl Vulkanland Kernöl

Gleichenbergerstraße 18, 8083 St. Stefan im Rosental
Tel. +43 (0) 664 / 52 20 473



www.vulkanlandkernoel.at



NAGL
Vulkanland Briketts

www.hackgut-briketts.at



Vulkanland Briketts

Wir beziehen unser Waldhackgut von über 200 Land- und Forstwirten der Region.

Das Waldhackgut wird am Betrieb gesiebt. Dadurch entstehen drei Produkte:

- staubfreies Hackgut kleiner 5 cm
- staubfreies Hackgut größer 5 cm
- und die Grundsubstanz für unsere Briketts.

Somit steigern wir die Wertschöpfung aus der heimischen Forstwirtschaft ohne einen zusätzlichen Baum zu fällen.

umweltfreundlich
reines Naturprodukt

Verfeinert
Ihren Grill-
genuss!



3
Grill- &
Räucherchips

2
Vulkanland
Holz-Briketts

1
Anzündholz

Zeit zum Grillen

Anleitung für ein genussvolles Grillerlebnis

Schritt 3

Wenn die Briketts glühen und nicht mehr brennen, können Sie zu grillen beginnen. Durch Zugabe unserer Grill- und Räucherchips bekommt Ihr Grillgut den gewünschten rauchig-aromatischen Geschmack.

Schritt 2

Entzünden Sie das Anzündholz mit einem Zeitungspapier oder Karton. Durch zusätzliche Luftzufuhr wird der Anzündvorgang beschleunigt.

Schritt 1

Zuerst geben Sie eine Handvoll Anzündholz in den Grill. Stellen Sie drei Briketts – wie im Bild links ersichtlich – darüber auf.

