



01



Mibrasa

- 4 Ispirati con Mibrasa®
- 7 Inizia la tua storia Mibrasa®

02



Forno brasa

- 8 Forno
- 10 Ispirazione
- 11 Modelli

03



Griglia

- 12 Griglia
- 14 Ispirazione
- 15 Modelli
- 16 Accessori

04



Robatayaki

- 18 Robatayaki
- 20 Ispirazione
- 21 Modelli
- 22 Accessori

05



Hibachi

- 24 Hibachi
- 25 Ispirazione
- 26 Modelli
- 27 Accessori

06



Essenziali

- 30 Arredamento e Finiture
- 32 Grillware
- 34 Utensili
- 38 Carbone, accensione ed affumicatura

Ispirati con Mibrasa®

Trasforma il tuo spazio esterno con un pezzo unico , dove
l'artigianato del fuoco da vita a ricordi indimenticabili.





DEALLE CUCINE PROFESSIONISTE AL TUO FOCOLARE

Ogni prodotto Mibrasa® rappresenta la sintesi perfetta tra qualità ed esperienza. Lavoriamo fianco a fianco con gli chef e ci mettiamo nei loro panni per sviluppare prodotti che rispondano a tutte le loro esigenze.

La nostra linea HOME offre la stessa artigianalità, durata e prestazioni delle nostre attrezzature professionali, ora in un formato più compatto, ideale per gli spazi esterni domestici. Che tu stia cucinando per due persone o preparando un banchetto in giardino, Mibrasa® ti permette di creare esperienze culinarie nella tua propria casa.

Qui a Mibrasa®, è da più di 15 anni disegnando attrezzature per la brace robuste e con una alta resa, avallati dagli chef più prestigiosi al mondo da rosticcerie fino a cucine con stellate Michelin .

Oggi ritorniamo al luogo dove nacque il vero arte della griglia: il focolare.

*Approvati dai nostri
clienti in oltre
70 paesi.*



Inizia la tua storia Mibrasa®

Dà inizio alla tua esperienza Mibrasa®,
una storia nata dalla tradizione e forgiata dal fuoco.





LE RADICI MEDITERRANEE DI MIBRASA®

Territorio

La cucina con fuoco è profondamente legata alla gastronomia mediterranea. Dalla nostra fabbrica di Palamós, nel cuore della Costa Brava, dove realizziamo attrezzature per tutto il mondo, siamo orgogliosi di essere gli Artigiani del Fuoco.

Tradizione

Il rapporto tra il cibo e il fuoco ci riporta alle origini più profonde della gastronomia e dell'umanità. Con la brace, la cucina diventa genuina e autentica, piazzando il sapore al di sopra di tutto.



*Acqua , Terra , Aria , FUOCO.
Nel contesto unico della
Costa Brava e della sua
squisita gastronomia,
è nata e cresciuta Mibrasa®:
autentici artigiani del fuoco!*

IL FORNO BRASA

*Costruito come
un carro armato.
Creato per durare.*

L'attrezzatura Mibrasa®, progettata per soddisfare le esigenze delle cucine professionali, ora nel tuo giardino.

Scopri la qualità e l'ingegneria di alto livello del forno Mibrasa®: cucina più velocemente, in modo più pulito e con una versatilità impareggiabile rispetto a qualsiasi griglia convenzionale.



Forno a Brace

combinazione di qualità ed esperienza

GRIGLIA E FORNO IN
UN'UNICA MACCHINA



Cucina ogni tipo di alimento

carne, pesce, frutti di mare, verdure e dessert.



Alimentato a carbone vegetale

che dona un'infinità di sapori.

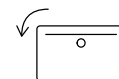


Temperature tra 250°C e 350°C

per sigillare e grigliare il prodotto mantenendo tutti i suoi succhi e intensificandone il sapore.



Minore impatto termico



Sistema di apertura/chiusura

della porta senza sforzo e senza necessità di manutenzione.



Controllo della fiamma e della temperatura

tramite un sistema di flusso d'aria efficiente.



Più veloce e pulito

di una griglia aperta.

ISPIRAZIONE

Più in là della griglia

Una griglia e forno 2 in 1, raggiunge temperature fino a 350°C senza l'impatto del calore.



Arrostire



A vapore



Cottura lenta



Cucinare



Sigillare



Affumicare

*Con infinite possibilità
culinarie, è più di
una brace: è un vero
e proprio fenomeno
gastronomico.*



Compact

Riconosciuto da chef di tutto il mondo per la sua durata, potenza, precisione e incomparabile facilità d'uso.

Space

Il modello Compact con il vantaggio aggiuntivo di un supporto per vassoi. Massimizza l'efficienza, perfetto per mantenere le stoviglie calde o temperare i prodotti.

MISURE

NANO



Per incontri intimi
in un ambiente
informale

532 x 580 x 742 mm

MINI



L'esploratore
culinario

732 x 604 x 843 mm

PRO



Cuoco amatoriale
appassionato o
semi-professionista

732 x 628 x 953 mm

CHEF



Eventi privati e
maestro della
griglia

732 x 815 x 953 mm

ACCESSORI INCLUSI

Griglia di cottura, sistema di sicurezza con parafiamma-dissipatore, pinze, attizzatoio, paletta per la cenere e spazzola metallica. Nano: + raccoglitore di grasso estraibile.

PERSONALIZZAZIONE

Personalizza la finitura e gli accessori per dare un'identità unica al tuo forno Mibrasa®.

Pannello dei colori



Edition- complements



GRIGLIA

Cucina d'eccellenza nel tuo Eden privato

Progettata meticolosamente per unire l'ingegneria innovativa con la tradizione del fuoco.

La Griglia Aperta Mibrasa® offre versatilità e un controllo preciso della fiamma. Con altezze regolabili, gestione uniforme del calore e materiali robusti, la griglia trasforma ogni pasto in un momento di connessione, gusto e fuoco.



Griglia

GRIGLIA APERTA



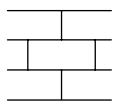
Sistema di sollevamento

Trasmissione mediante catena che regola l'altezza della griglia con precisione e senza sforzo.



Supporto per vassoi

Sfrutta il calore residuo della brace per mantenere calde le pentole o appendere gli ingredienti, ottenendo una cottura lenta e uniforme.



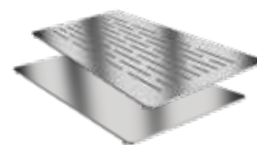
Bruciatore in pietra refrattaria

Massimizza la ritenzione del calore per prestazioni di cottura superiori.



Sistema di raffreddamento

Dissipa il calore residuo per mantenere le superfici esterne sicure al tatto.



Superfici di cottura

Scegli tra una varietà di superfici e accessori che si adattano al tuo stile di cucina.

ISPIRAZIONE

Delicato. Irresistibile. Pesce aperto a farfalla

C'è un'arte nel raggiungere quella croccantezza irresistibile sotto la forchetta: la pelle dorata e croccante che preannuncia un pesce perfettamente arrostito.

Tutto comincia con il pesce più fresco, aperto a farfalla e asciugato con cura per eliminare ogni traccia di umidità. Un pizzico di sale fine aiuta a estrarre l'umidità nascosta.

La Griglia Mibrasa® è pronta e la brace arde intensamente. Il pesce viene posizionato con la pelle rivolta verso il basso sulla fiamma viva. Il calore lo sigilla, rilasciando oli naturali che nutrono la superficie. Poi, la griglia si solleva leggermente; la pelle si riempie di bolle e



si dora, creando una crosta croccante mentre la carne resta succosa e tenera.

Non è semplicemente un pesce alla brace; è una celebrazione di consistenza, fumo e semplicità portata alla sua massima espressione.

*È una celebrazione
di consistenza,
fumo e semplicità.*



Slim single

Piccola nelle dimensioni, grande nella potenza: prestazioni eccezionali in un'unica griglia.



Slim double

Due superfici di cottura indipendenti per una versatilità impareggiabile.



SINGLE

Piccola e compatta,
perfetta per incontri intimi

750 x 700 x 1043 mm

DOUBLE

Creata per banchetti informali
e serate eleganti

1127 x 700 x 1043 mm

ACCESSORI INCLUSI

Griglia(e) di cottura, pinze, attizzatoio, paletta per la cenere e spazzola metallica.

PERSONALIZZAZIONE

Personalizza la finitura e gli accessori per dare un'identità unica alla tua Griglia Mibrasa®.

Pannello dei colori



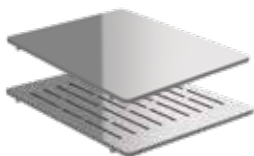
Edition- complements





Accessori

GRIGLIA



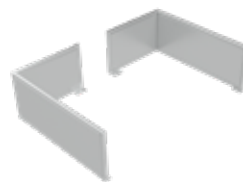
TEPPANYAKI

Tepp. Perforata
Tepp. Liscia



COPERCHIO

Spegne le braci nel
bruciatore



STRUTTURA PROTETTIVA

Protegge gli elementi
circostanti la griglia



SPIEDO

*Richiede la struttura protettiva

Permette di applicare tecniche
di cottura allo spiedo rotante



COTTURA VERTICALE

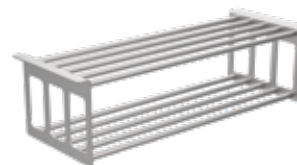
Appendi i tuoi ingredienti con i ganci rotanti, posiziona il supporto a piacere sulla brace. Compatibile con la Griglia Slim Double.



GANCIO ROTANTE



SUPPORTO PER COTTURA VERTICALE



MODULO DI COTTURA EXTRA



KIT ESPETO

*Ogni kit include un supporto per spiedo

Cuoci delicatamente gli ingredienti sulla brace. Disponibile in diversi modelli e dimensioni per adattarsi all'ingrediente e mantenerlo intatto.



Espeto
20x490

Espeto
30x490

Gastro
Ind. 390

Gastro
Double 390

Larghezza x Altezza (mm)



KIT GASTRONORM

*Ogni kit include un supporto Gastronorm

Accessorio per sostenere e organizzare condimenti e salse in vaschette Gastronorm in acciaio inox formato 1/9.



ROBATAYAKI

Tradizione Giapponese, Anima Mediterranea

La Robotayaki Mibrasa® combina magistralmente l'arte millenaria della robata giapponese con lo spirito vibrante della cucina mediterranea, entrambe unite dal rispetto per la semplicità, la stagionalità e l'essenza dell'ingrediente.

Progettata per offrire un calore preciso e intenso su brace ardente, la Robotayaki Mibrasa® intensifica i sapori profondi e affumicati, celebrando ingredienti freschi e audaci. Trasforma ogni pasto in un'esperienza condivisa e ricca di anima, dove tradizione e passione si incontrano nel cuore del tuo giardino.



Robatayaki

GRIGLIA GIAPPONESE



Cottura su più livelli

Cuoci su diversi livelli per ottenere calore diretto, indiretto e di riposo. Il modello Lift incorpora un sistema di sollevamento per un controllo.



Cottura su entrambi i lati

Cucina da entrambi i lati, offrendo a te e ai tuoi ospiti uno spazio dove collaborare e godervi insieme l'esperienza.



Cottura a vista

Goditi una visuale completa a 360° dell'azione, ideale per creare un'esperienza culinaria coinvolgente.



Superfici di cottura multiple

Adatta la tua Robatayaki con una varietà di superfici e accessori in base al tuo stile di cucina.

ISPIRAZIONE

Cucina come uno chef, YAPA Milan

Uno dei primi ristoranti in Italia a integrare la tecnica robatayaki per reinterpretare la cottura con fuoco, YAPA rende omaggio a una tradizione nata in Giappone negli anni '50. Originariamente usata dai pescatori di Hokkaido per arrostitire pesce e spiedini marinati su una griglia aperta, questa tecnica simboleggia la convivialità e la condivisione, valori che si sposano perfettamente con la filosofia di YAPA.

La Robatayaki Mibrasa® di YAPA dispone di tre livelli che permettono un controllo preciso di temperatura e fumo, inclusa la cottura diretta su brace viva.

Per lo chef Pancetti, il legame tra fuoco e cucina rappresenta una connessione primordiale ed un pilastro fondamentale del suo approccio gastronomico.



Da YAPA, la nostra griglia diventa un elemento essenziale, cucinando carne, pesce e verdure con il sapore autentico del fuoco.



Lift

Tre livelli con un sistema di sollevamento che permette di regolare il livello intermedio per un controllo totale.

Fix

Tre altezze fisse delle griglie per mantenere temperature costanti.

MISURE

S



Piccolo e compatto, ideale per incontri intimi

FIX. 623 x 445 x 800 mm

LIFT. 808 x 445 x 1043 mm

M



Adattabile per celebrazioni piccole o medie

FIX. 800 x 445 x 800 mm

LIFT. 986 x 445 x 1043 mm

L



Para cocineros caseros apasionado o semi-profesionales

FIX. 1146 x 445 x 800 mm

LIFT. 1333 x 445 x 1043 mm

ACCESSORI INCLUSI

Griglie, pinze, attizzatoio, paletta raccogli cenere e spazzola metallica.

PERSONALIZZAZIONE

Personalizza la finitura e gli accessori per dare un'identità unica alla tua Robotayaki Mibrasa®.

Pannello dei colori



Edition- complements



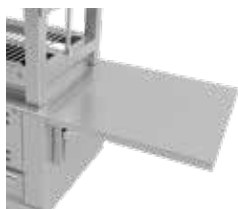


Accessori

ROBATAYAKI



**COPERCHIO
ROBATAYAKI**



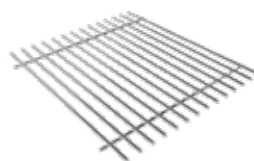
TAVOLO RIBALTABILE

*Include 2 laterali



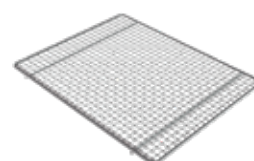
SUPERFICI DI COTTURA

Adatta la Robatayaki alle tecniche di cucina che desideri utilizzare in ogni momento grazie all'ampia varietà di superfici di cottura.



GRIGLIA

G.Superiore
G.Inferiore

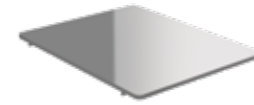


GRIGLIA A RETE

G.R Superiore
G.R Inferiore



**TEPPANYAKI
PERFORATA**



**TEPPANYAKI
LISCIA**



KIT SPIEDO

*Ogni kit include un supporto per spiedo

Cuoci lentamente gli ingredienti sulla brace. Disponibile in diversi modelli e dimensioni per adattarsi all'ingrediente e mantenerlo intatto.



Espeto
20x490



Espeto
30x490



Gastro
Ind. 390



Gastro
Double 390

Larghezza x Altezza (mm)



KIT GASTRONORM

*Ogni kit include un supporto Gastronorm

Accessorio per sostenere e organizzare condimenti e salse in vaschette Gastronorm in acciaio inox formato 1/9.



HIBACHI

*Un fuoco intimo.
Un'esperienza da
condividere.*

La Hibachi Mibrasa® racchiude l'essenza della cucina giapponese in un formato compatto, elegante e portatile.

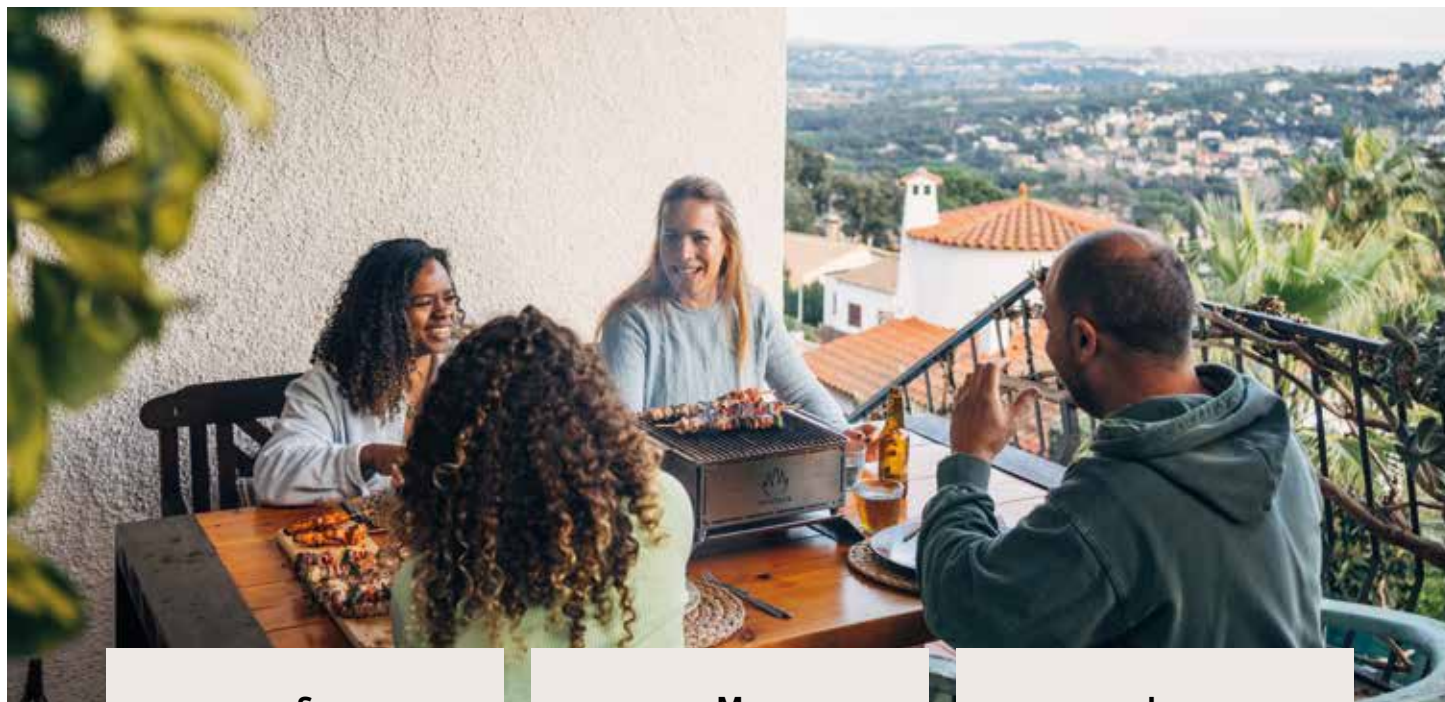
Eccellenza culinaria in ogni spazio, senza rinunciare al design né all'autenticità.

Potente nelle prestazioni, ma discreta nella presenza, invita a un'esperienza gastronomica condivisa: una cottura partecipativa, ravvicinata, dove la fiamma viva diventa il fulcro dell'incontro, della conversazione e del sapore.



Hibachi

GRIGLIA PORTATILE
COMPATTA



S

👤 2 circa.

150 x 150 x 140 mm

M

👤 4 circa.

300 x 150 x 140 mm

L

👤 6-8 circa.

300 x 300 x 140 mm

ACCESSORI INCLUSI: Supporto, griglia, pinze e due spiedini Mibrasa®.



Accessori

HIBACHI



GRIGLIA A V CON SUPPORTO E RACCOLITORE DI GRASSO

Il grasso e i succhi cadono nel raccoglitore, evitando fiammate e garantendo una cottura uniforme.



TEPPANYAKI PERFORATO CON SUPPORTO E RACCO- GLITORE DI GRASSO

Per una sigillatura perfetta e uniforme, senza fiammate, mentre l'eccesso di grasso scorre verso il raccoglitore.



GRIGLIA SUPERIORE

La griglia elevata offre la distanza perfetta per una cottura lenta e delicata a fuoco basso.



COPERCHIO AFFUMICATORE

Trattiene il calore e il fumo per impregnare i tuoi alimenti con un sapore ricco e affumicato.



ACCENDIFUOCO



PINZE DI INOX



SPIEDINI DI INOX

20 cm / 12 u.
30 cm / 12 u.



SPIEDINI MIBRASA®

19 cm / 1 u.

ISPIRAZIONE

Sambal.

Chimichurri.

Satay.



Lo spiedino: lo strumento più semplice e una delle prime innovazioni culinarie dell'umanità. Rimane un simbolo di connessione, sapore e tecnica senza tempo in tutte le culture del mondo.

Marcato sulla fiamma nel fuoco aperto per sigillare ogni goccia di sapore. Il piccante, l'acidità e la cremosità si uniscono in perfetta armonia in queste tre marinature di ispirazione multiculturale.

Questo è cuocere senza limiti: una festa sensoriale sulla tavola.

*Questo è cuocere
senza limiti.*



Essenziali

Arredamento | Utensili | Grillware | Carbone |
Accensione | Affumicatura





**Carbone,
accensione ed
affumicatura**



Arredamento e Finiture

Completa la tua cucina Mibrasa®
scegliendo tra i nostri supporti standard o
personalizzata.

Utensili

Scegli tra la nostra ampia gamma di
utensili per sviluppare le tue tecniche
culinarie e dare alla presentazione dei tuoi
piatti un tocco di eleganza.

Grillware

Strumenti per grigliare
indispensabili per ogni maestro
del barbecue. Versatili, robusti e
facili da usare.



Arredamento e Finiture

Completa la tua cucina Mibrasa® scegliendo tra i nostri mobili standard o personalizza il tuo. La nostra linea standard offre una soluzione compatta e funzionale che consente di posizionare l'attrezzatura Mibrasa a un'altezza ideale per lavorare comodamente. Inoltre, il mobile e l'attrezzatura sono allineati per una presenza visiva più elegante.



MOBILE APERTO

I nostri mobili con struttura semplice sono leggeri ma resistenti e offrono uno spazio di stoccaggio aperto sotto l'attrezzatura Mibrasa®.



MOBILE CHIUSO

Tieni i tuoi utensili da cucina protetti con i nostri supporti di stoccaggio chiusi, con porte a armadio o cassetti.



PERSONALIZZA

Personalizza il tuo mobile da cucina Mibrasa®. Regola le dimensioni e scegli un design funzionale che includa unità di stoccaggio e accessori da cucina.

STILE

Aggiungi finiture eleganti alla superficie di lavoro e personalizza gli accessori per abbinarli al colore e alla versione del tuo Mibrasa®.





Grillware

Strumenti per far continuare a fluire la tua creatività



GRIGLIA CLASSICA

16 x 25 cm - Altezza 2 cm
16 x 25 cm - Altezza 4 cm
16 x 25 cm - Altezza 6 cm



GRIGLIA A RETE

16 x 25 cm - Altezza 2 cm
16 x 25 cm - Altezza 4 cm
16 x 25 cm - Altezza 6 cm



VASSOIO RIPOSO G. CLASSICO

16 x 25 cm - Altezza 2 cm



GRIGLIA LUNGA

17 x 40 cm - Altezza 2 cm
17 x 40 cm - Altezza 4 cm
17 x 40 cm - Altezza 6 cm



GRIGLIA GRANDE

40 x 30 cm - Altezza 2 cm
40 x 30 cm - Altezza 4 cm
40 x 30 cm - Altezza 6 cm



GRIGLIA PER ROMBO

40 x 30 cm - Altezza 4 cm
40 x 30 cm - Altezza 6 cm



PADELLA A RETE

Imita l'alta performance termica della cucina wok con facilità e precisione sulle braci.



Ø28 - Altezza 2 cm
Ø28 - Altezza 6 cm



SMOKE Y STEAM BOX

Sperimenta con trucioli, erbe aromatiche, liquori e molto altro per aggiungere un sapore profondo e unico ai tuoi alimenti.



18 x 43 x 10 cm



FLAMBADOU

Con il flambadou sul fuoco ardente, fai sciogliere il grasso sul prodotto per dare più personalità ai tuoi piatti.



60 cm Ø12 cm



Utensili

Una vasta gamma di utensili per ampliare le tue tecniche culinarie



**CASSERUOLA
BASSA IN
ALLUMINIO FUSO**

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm
Ø28 cm



**SUPPORTO
IN LEGNO IROKO
PER CASSERUOLA**

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm



**COPERCHIO IN PYREX
CON MANICO
IN ALLUMINIO**

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm
Ø28 cm



PINZE PER VASSOIO

19 cm



**PIASTRA GRANITO
CON SUPPORTO
LEGNO IROKO**

25 x 22 cm
30 x 22 cm
46 x 30 cm



**PIASTRA GRANITO
CON SUPPORTO
INOX**

25 x 22 cm
30 x 22 cm
46 x 30 cm



PINZE

Pinze
Pinze plate



**TEGLIA DI COTTURA
IN ALLUMINIO FUSO**

	Spessore
GN1/4	4 cm
GN1/2	6 cm
GN1/1	6 cm
GN1/3H2,5	2,5 cm
GN1/2H2,5	2,5 cm
GN1/1H2,5	2,5 cm

'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO LEGNO IROKO

'Llauna' in acciaio inox con supporto legno iroko, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze. L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.



29,3 x 23,5 x 2 cm
44,5 x 23,5 x 2 cm



SMASHER

Ideale per preparare hamburger in stile smash e per schiacciare altri alimenti come verdure, panini, carne, pesce, garantendo una cottura uniforme e veloce. Grazie al rivestimento cromato, impedisce al cibo di attaccarsi.



16 x 12 x 1 cm



SUPPORTI IN SUGHERO PER IL PIATTO IN GRANITO E LA TEGLIA IN ACCIAIO INOX

Il sughero viene prodotto dalla corteccia della quercia da sughero, un materiale totalmente naturale e sostenibile che decorerà i tuoi piatti con un tocco rustico.



Sughero autoctono

sughero dagli alberi autoctoni della nostra area dell'Empordà, nella provincia di Girona, dove i boschi di querce da sughero sono uno dei paesaggi mediterranei più apprezzati.



Proteggendo la biodiversità

approvvigionamento del sughero consente di proteggere i boschi, contribuendo a conservarne la biodiversità. Questo settore si mantiene dal XX secolo in modo sostenibile attraverso la gestione forestale.



Manteniamo la nostra tradizione mediterranea!

PIATTO IN GRANITO CON SUPPORTO IN SUGHERO

La pietra calda del granito è perfetta per servire a tavola qualsiasi tipo di carne, pesce e verdure grigliate. Il supporto in sughero è 100% naturale e apporta a tuoi piatti un tocco rustico.



30 x 22 cm



'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO IN SUGHERO

'Llauna' in acciaio inox con supporto in sughero, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze. L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.



29,3 x 23,5 x 2 cm
44,5 x 23,5 x 2 cm



Carbone

Materiale combustibile solido prodotto con la migliore legna che offre le migliori prestazioni. Tutte le varietà di carbone vegetale Mibrasa® sono sottoposte a un attento processo di selezione per offrire un carbone di prima qualità.



QUEBRACHO BLANCO

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Paraguay
Rendimento	6-8 ore*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale fine
Sacco	15 kg



LECCIO

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Spagna
Rendimento	4-6 ore*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale forte
Sacco	15 kg



MARABÚ

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Cuba
Rendimento	5-7 ore*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale medio
Sacco	15 kg

*Secondo l'attrezzatura Mibrasa®

Accensione ed affumicatura



PASTIGLIE ACCENDIFUOCO ECOFIRE

Pastiglie compatte in fibra di cocco per l'accensione del carbone.

24 u. / pack



TAVOLETTE PER AFFUMICARE

Quercia o Cedro
10 x 12,5 cm / 110 u.
25 x 12,5 cm / 45 u.



LEGNETTI PER AFFUMICARE

Arancion	2,7 L
Leccio	2,7 L
Olivo	2,7 L
Quebracho rosso	2,7 L
Sarmento	25 L

ISPIRAZIONE

Escalivada – Verdure grigliate al carbone

Sfrutta il calore intenso del carbone acceso per preparare questo piatto classico catalano. Peperoni rossi, cipolle e melanzane vengono arrostiti sul fuoco fino a quando la loro pelle non si gonfia e annerisce. Una volta pelati, la loro carne tenera e affumicata è pronta per essere servita: semplice, rustica e ricca di sapore mediterraneo.



ISPIRAZIONE

Sardine mediterranee affumicate con legno d'olivo



Sardine aperte a farfalla, leggermente salate e zuccherate, e poi essiccate. Una piccola base di carbone coperta con trucioli di legno d'olivo crea un fumo fragrante. Posizionate nel grillware Mibrasa, i filetti vengono affumicati delicatamente a 80–100 °C per un massimo di un'ora, assorbendo sapori intensi con una delicata finitura affumicata.



MIBRASA

HOME

tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

