



Guida ai pellet per barbecue quanto costano e a cosa servono

Pellet per barbecue: energia e aroma gourmet

Il barbecue a pellet è un'alternativa efficiente e versatile al classico barbecue a carbone (vedi [Barbecue a pellet o barbecue a carbone? Quale scegliere](#) e [Guida all'acquisto del fornello da campeggio a pellet](#)). La varietà offerta dal mercato del **pellet per barbecue**, come c'è da aspettarsi, può spiazzare l'affezionato del carbone il quale si trova davanti una molteplicità di tipologie di **pellet per barbecue** differenti, senza avere ben chiaro quali siano le loro caratteristiche e destinazioni. La prima importante osservazione da fare è che non tutti i pellet sono uguali, e prima di ogni cosa bisogna distinguere tra i pellet destinati alla combustione per fini di riscaldamento, e quelli invece destinati alla cottura delle pietanze. Sebbene il processo produttivo di queste due tipologie di pellet sia simile, le loro caratteristiche sono decisamente diverse. Quando parliamo di **pellet per barbecue** infatti facciamo riferimento ad una particolare tipologia di pellet destinato specificamente alla cottura degli alimenti. A sua volta il **pellet per barbecue** si distingue in due sottocategorie; **pellet per barbecue** semplice e **pellet per barbecue** aromatizzato (per gli amanti dell'affumicatura).

In questo breve articolo parleremo di **pellet per barbecue** aromatizzati ed introdurremo una novità proposta in anteprima da Biomassapp, la quale però risulterà già familiare a tutti coloro che sono venuti a trovarci al nostro stand Progetto Fuoco 2020 dello scorso 19-22 febbraio al Verona fiere.

Pellet aromatizzato; cos'è?

Per i non addetti al mestiere il pellet è tutto uguale, e poco importa se viene usato come combustibile per la nostra caldaia (vedi [Caldaia a pellet o caldaia a biomassa? Conviene davvero spendere di più](#)) il nostro forno (vedi [Tutto che c'è da sapere sul forno per pizza a pellet](#) e [Forno a pellet: tutto quello che c'è da sapere](#)) oppure la nostra stufa (vedi [Guida all'acquisto della stufa a pellet canalizzata](#) e [Guida all'acquisto di una stufa a pellet usata](#)). In realtà le cose però stanno diversamente.



Abbiamo già notato come esistano **pellet per barbecue** semplici e **pellet per barbecue** aromatizzati. Questi ultimi a loro volta si distinguono in aromatizzati puri (ideali per un'affumicatura più marcata) e aromatizzati misti (più delicati).

Quando parliamo di **pellet per barbecue** aromatizzati puri facciamo riferimento a tutte quelle tipologie di pellet che non presentano *fillers*, ovvero tipologie di legno particolare (generalmente quercia) che non contribuisce all'aroma rilasciato dal processo di affumicatura. Quando parliamo invece di **pellet per barbecue** aromatizzati misti generalmente facciamo riferimento ad un mix 70% filler (componenti legnosi non aromatizzare) 30% (componenti legnosi aromatizzati).

Per quanto riguarda il prezzo del **pellet per barbecue** questo è leggermente più alto rispetto al classico pellet da riscaldamento. La differenza di prezzo però deve essere relazionata alle sue proprietà se consideriamo infatti che è necessario acquistare esclusivamente pellet per la cottura di alimenti di prima qualità e da venditori autorizzati e certificati per evitare che le nostre pietanze non solo risultino contaminate da odori sgradevoli ma addirittura nocive.

Rosemarino: il pellet per barbecue presentato da Biomassapp

Se l'idea di utilizzare **pellet per barbecue** aromatizzato vi ha affascinato, Biomassapp propone in anteprima *Rosemarino*, un blend di legno di rosmarino e pino in grado di conferire alle vostre pietanze una delicata fragranza mediterranea.

Come tutti i prodotti di Biomassapp anche *Rosemarino* presenta caratteristiche uniche che uniscono un pellet di prima qualità con proprietà aromatizzanti del legno di rosmarino e del pino ed un alto potere calorifico. Tutto questo risulta in un prodotto altamente efficiente, ecosostenibile e con minimi residui post-combustione.

Come abbiamo già ripetuto in articoli precedenti Biomassapp non promette quello che non può mantenere, e *Rosemarino* è uno di quei prodotti che non possono deludere.



Rosemarino sarà in vendita ad un prezzo d'occasione a partire dalla prossima settimana, dopo l'anteprima presentata per la prima volta a Progetto Fuoco 2020 dello scorso 19-22 febbraio al Verona fiere (vedi [Perché è così importante la fiera di Verona Progetto Fuoco 2020](#)).

Per finire

Scegliere il giusto **pellet per barbecue** è qualcosa a cui bisogna prestare attenzione. La sua tipologia, la sua composizione e le sue caratteristiche sono elementi per cui non bisogna scendere a compromessi in quanto influiscono direttamente sulla qualità delle pietanze che andremo a preparare. Che si preferisca **pellet per barbecue** semplici oppure **pellet per barbecue** aromatizzati (puri o misti) il consiglio da dare questa settimana è senza di dubbio quello di fare attenzione a *Rosemarino*, che verrà lanciato sul mercato italiano in anteprima da Biomassapp a partire dalla prossima settimana ad un prezzo estremamente vantaggioso.

Per concludere il **pellet per barbecue** dunque è un mondo tutto da scoprire, tanto vario quanto sono le possibilità di cottura, affumicature e preparazione dei nostri alimenti.

Invitiamo tutti i lettori interessati ad approfondire l'argomento a contattarci direttamente sia per chiedere maggiori informazioni su *Rosemarino*, il suo prezzo di lancio e le sue caratteristiche specifiche, che per effettuare prenotazioni per un prodotto che sicuramente non perderà tempo a farsi conoscere dagli addetti al settore e dagli amanti del barbecue in generale.

Scritto da: *Leandro Loriga* per [Biomassapp](#).

Tag: barbecue a pellet, barbecue, pellet, biomassa