



La carbonería de la calle Embajadores de Madrid, lleva comercializando combustibles sólidos desde hace 73 años. Fue fundada en 1934 por Manuel Benayas y continuada por tres generaciones.

Actualmente es una de las pocas carbonerías que continúan ejerciendo su actividad en el centro de Madrid. Un negocio que ha sobrevivido a una guerra civil y los diferentes cambios que se han sucedido en nuestro país. Según nos cuenta su actual propietario, Manuel Benayas cabrero, *antiguamente había tantas carbonerías como bares por la zona pero con la llegada del gas natural muchas de ellas fueron cerrando y ahora la gente cuando pasa por nuestra puerta, se admira de ver un negocio de estas características.*

El secreto de nuestra actividad durante tantos años es el estar abiertos a nuevas energías como la biomasa y a las nuevas tendencias que ofrece el mercado.

En esta tienda se comercializa todo tipo de combustibles sólidos, sirven leña de encina a casas unifamiliares, venden carbón vegetal de excelente calidad para restaurantes de carne a la brasa, suministran biomasa tanto a particulares como comunidades, carbón mineral para calefacciones, carbón de hulla para herreros y un sinfín de productos más, como pastillas de carbón vegetal para Shisha, sarmientos para barbacoa, cáscara de piña para aumar pescado y un sinfín de productos relacionados con la fuegoterapia.

Esta pequeña tienda es un auténtico delicatessen del fuego, en el que tanto particulares como empresas de hostelería encuentran el producto que están buscando. Este pequeño negocio es conocido por miles de madrileños que no dudan en acercarse a adquirir sus productos sabiendo que van a encontrar el producto que necesitan y un asesoramiento que no encuentran en un centro comercial.

La carbonería de Embajadores, el delicatessen del fuego.

C/ Embajadores 156, Madrid 28045. Tlf. 91 473 22 56 | 630 77 29 94

Noticia de www.fuegoterapia.es