

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/browin-peklosol-1-kg-p-1008.html>



Browin Peklosól 1 kg

Cena	4,15 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	410023
Kod EAN	5904816004199

Opis produktu

Domowe wędliny są wyjątkowo smaczne i najczęściej znikają ze stołu w oka mgnienia. Podczas tworzenia nowych receptur oraz kompozycji smakowych nie należy zapominać również o wyborze odpowiedniego sposobu konserwacji wyrobów wędliniarskich, bo to właśnie dzięki niemu możemy cieszyć się nimi dłużej, a także spożywać je w bezpieczny dla zdrowia sposób. Jedną z takich skutecznych metod konserwacji jest użycie peklosoli. Jakie są największe korzyści z jej stosowania?

- Utrzymuje bezpieczeństwo mikrobiologiczne - ochroni Twoje specjały przed rozwojem niepożądanych drobnoustrojów, głównie Clostridium botulinum - bakterii jadu kiełbasianego.
- Wydobywa naturalny kolor z mięsnych wyrobów - łatwo i skutecznie zabezpieczysz swoją wyroby przed utratą naturalnej czerwono-różowej barwy.
- Do peklowania na sucho i mokro - sam wybierzesz najwygodniejszy dla Ciebie sposób konserwacji mięsa.
- Prosta do zastosowania - na opakowaniu znajdziesz krótką i czytelną instrukcję użycia.
- Bezpieczna dla zdrowia - produkt spełnia wszystkie normy bezpieczeństwa.

Czym jest peklosól, inaczej nazywana solą peklową lub peklującą?

To nic innego, jak mieszanka soli kuchennej warzonej niejodowanej oraz azotynu sodu (nitrytu). Peklosól zabezpiecza mięso przed utratą naturalnej czerwono-różowej barwy, a przede wszystkim chroni wyroby przed rozwojem niepożądanych drobnoustrojów, głównie bakterii jadu kiełbasianego.

Dodatek antyoksydantu zmniejsza pozostałość resztkowego azotynu, powodując skuteczne ograniczanie powstawania nitrozoamin. Przyspiesza przekształcanie azotynów w tlenek azotu, polepszając kolor produktów mięsnych.

Jest także doskonałym stabilizatorem. Zastosowanie peklosoli umożliwi Ci również dalszą obróbkę mięsa, np. wędzenia, suszenia oraz dojrzewania.

Sposób użycia przy przygotowaniu 1 kg mięsa:

Peklowanie na mokro: do 1 L zimnej wody wsyp 58-65 g peklosoli, dodaj 4 g cukru oraz ewentualnie ulubione przyprawy. Pekluj mięso w zalewie 7-14 dni w lodówce.

Peklowanie na sucho mięs w kawałku: mięso natrzyj 18-25 g peklosoli oraz ewentualnie ulubionymi przyprawami. Pekluj w lodówce 3-7 dni (grubość mięsa 1 cm-1 dzień peklowania).

Peklowanie na sucho mięsa na kiełbasy: do 1 kg mielonego mięsa dodaj 13-17 g peklosoli oraz ulubione przyprawy. Gotową mieszankę pozostaw na 1 dzień w lodówce.

Składniki: sól niejodowana, substancja przeciwzbrylająca: E536, azotyn sodu.

Uwaga!

Nie do bezpośredniego spożycia