

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/browin-peklosol-z-ziolami-pekla-67gr-p-1001.html>



Browin Peklosól z ziołami "Pekla"-67gr.

Cena	3,68 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	410012

Opis produktu

Peklosól z ziołami "Pekla" - 67g

- **Niezastąpiona pomoc w produkcji domowych wędlin** - peklosól pozwoli Ci na przygotowanie zalew do peklowania, nastrzykiwania i nacierania wędlin i mięs przygotowywanych we własnym domu.
- **50% mniej nitrytu**- produkt zawiera, aż 50% mniej azotynów w porównaniu do tradycyjnych peklosoli.
- **Wydatne opakowanie** - 67 g peklosoli wystarczy Ci na przygotowanie 2 kg mięsa.
- **Apetyczny kolor, pyszny smak i aromatyczny zapach** - wykorzystując peklosól z ziołami Twoje mięso pozostanie apetycznie różowe. Zawartość ziół w mieszance sprawia, że przygotowywane dania będą niezwykle smaczne i aromatyczne.
- **Szybkie i proste przygotowanie** - aby przygotować zalewę wystarczy wsypać zawartość opakowania do 1 L wody, wymieszać i zagotować.

Pekla - peklosól z ziołami pozwoli Ci na szybkie i bezproblemowe przygotowanie zalew służących do peklowania i nastrzykiwania domowych wędlin i mięs. Produkt nadaje się również do nacierania mięs na sucho. Opakowanie 67g starcza na przygotowanie 2 kg mięsa. Dzięki składnikom zawierającym 50% mniej azotynów niż w tradycyjnej peklosoli produkt pozwoli Ci na przygotowanie zdrowszych potraw dla całej Twojej rodziny! Stosując peklosól z ziołami Twoje mięso pozostanie apetycznie różowe, aromatyczne i niezwykle smaczne!

Stworzenie własnej zalewy solankowej jeszcze nigdy nie było takie proste!

Wystarczy wymieszać i zagotować zawartość opakowania w 1 L wody.

Przepis na peklowanie na mokro 2 kg mięsa:

Zawartość opakowania wsyp do 1L wody i zagotuj. Mięso (najlepiej w kawałkach po ok. 1 kg) umieść w dość ciasnym pojemniku (kamionce lub beczce do peklowania) i zalej po wystudzeniu przygotowaną solanką peklującą. Opcjonalnie do peklowania dorzuć 1-2 pokrojone ząbki czosnku. Pekluj w temperaturze 4-8°C przez okres 7 dni, jeśli stosujesz nastrzyk (14 dni bez nastrzyku), obracając mięso co dwa dni. Mięso nadaje się do gotowania, wędzenia, pieczenia.

Składniki:

chlorek sodu (NaCl), zioła (owoc jałowca, kolendra, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek), azotan potasu (E252), azotyn sodu (E250), substancja antyzbrylająca (E504ii).

Uwaga!

Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, soi, sezamu, glutenu, orzechów.

Przechowywać w suchym, chłodnym, zacienionym miejscu.

Produkt nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 0,7 cm

wysokość 16 cm.