

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/browin-saletra-potasowa-do-peklowania-miesa-100gr-p-1000.html>



Browin Saletra potasowa do peklowania miesa - 100gr

Cena	9,89 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	410011
Kod EAN	5908277705978

Opis produktu

Saletra potasowa do peklowania mięs 100 g

- **Niezbędna przy produkcji domowych wędlin** - saletra jest obok soli kuchennej podstawowym dodatkiem przy peklowaniu mięsa szczególnie wieprzowiny, wołowiny oraz cielęciny.
- **Zdrowe i bezpieczne peklowanie** - saletra nie zawiera nitrytów obecnych w peklosolach, dzięki czemu przygotowywanie domowych potraw mięsnych jest jeszcze zdrowsze
- **Wydatne opakowanie** - 100 g saletry potasowej wystarcza na peklowanie 50 kg mięsa
- **Jeszcze lepsze domowe wyroby mięsne** - użycie saletry do peklowania mięs zagwarantuje zachowanie ich apetycznej różowej barwy, pysznego smaku i aromatycznego zapachu
- **Bezpieczne i zdrowe konserwowanie** - silne działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze saletry pozwala na ochronę domowych wyrobów przed rozwojem bakterii i powstaniem nalotów bez użycia chemicznych dodatków.

Saletra potasowa – azotan potasu (KNO_3) to bezbarwna krystaliczna sól (E 252) stosowna do peklowania mięsa metodami tradycyjnymi. Saletra potasowa jest obok soli kuchennej najważniejszym dodatkiem stosowanym przy peklowaniu mięsa (szczególnie wieprzowiny, wołowiny oraz cielęciny), gwarantującym nie tylko przedłużenie jego trwałości ale i zachowanie różowej barwy mięsa.

Korzystanie z saletry potasowej podczas peklowania gwarantuje:

- pozytywny wpływ na smak mięsa
- silne działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze (szczególnie jeżeli chodzi o bakterie jadu kiełbasianego)
- procesy termiczne (gotowanie szynki), którym poddaje się produkty mięsne, zabijają znajdujące się w nich bakterie, jednak nie niszczą przetrwalników, to „zadanie” spełnia saletra
- mięso peklowane saletrą nie wykazuje tendencji do pokrywania się śluzowatym nalotem (nie „ślimaczeje”).

Zdrowsze peklowanie = zdrowszy Ty!

Stosowanie saletry potasowej zawierającej jedynie jony azotanowe jest zdrowsze i bardziej bezpieczne od dostępnych na rynku mieszanek peklujących zawierających azotyny, które w przypadku nawet niewielkiego przedawkowania mogą okazać się szkodliwe dla naszego zdrowia.. Oprócz azotynów, niebezpieczeństwo stanowią nitrozaminy, związki powstające podczas ogrzewania mięsa w wyniku reakcji azotynów z aminami. Związki te mogą mieć działanie rakotwórcze. Peklowanie saletrą potasową trwa 2 dni dłużej niż nitrynami ale jest zdecydowanie zdrowsze i bezpieczniejsze.

Przepis na 5 kg mięsa:

Do 2,5 L wody dodać 1 łyżeczkę mielonego pieprzu, 2 łyżeczki majeranku, 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 12 ziaren jałowca, kilka goździków, szczyptę kolędry i tymianek (można użyć również gotową mieszankę ziół do peklowania). Całość gotować 10 min. Do wystudzonej zalewy dodać 10 g saletry potasowej, 20 - 40 g soli kuchennej, łyżeczkę cukru, całość dokładnie wymieszać. Nakłuwając mięso strzykawką z igłą o grubości 1 mm wprowadzić około 100 ml zalewy w regularnych odstępach do wnętrza tuszy. Mięso ściśle ułożyć w kamiennym lub emaliowanym garnku i zalać resztą zalewy (mięso musi być całkowicie zakryte). Peklować 14 dni w temperaturze 4 - 8°C , obracając mięso co 2 - 3 dni.

Peklowane mięso można gotować, wędzić, piec lub grillować.

Składniki:

azotan potasu, antyzbrylacz, hydroksywęglan magnezu.

Uwaga!

100 g opakowanie wystarcza na 50 kg mięsa.

Przechowywać w suchym , chłodnym i zacienionym miejscu.

Produkt nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.

Najlepiej spożyć przed końcem daty ważności. Data i nr. partii na opakowaniu.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 1,8 cm

wysokość 16,5 cm.