

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/do-kielbasy-bialej-mieszanka-ziol-i-przypraw-p-1151.html>



## Do kielbasy białej - mieszanka ziół i przypraw

Numer katalogowy	<b>BR-310005</b>
Kod producenta	<b>BR-310005</b>
Kod EAN	<b>5908277700171</b>

### Opis produktu

Do kielbasy białej - Mieszanka przypraw i ziół to starannie dobrana kompozycja nadająca tradycyjny majerankowy smak i aromat białej kielbasy.

- **Doskonały smak, nowe opakowanie** - teraz Twoją ulubioną mieszankę ziół i przypraw zapakowaliśmy w papierowy, barierowy doypack ze struną, abyś mógł cieszyć się trwałym aromatem mieszanki przez długi czas.
- **Tradycyjna** - idealna mieszanka ziół i przypraw do białej kielbasy sprawdzi się do przygotowania tradycyjnych wyrobów nie tylko na święta, ale i na co dzień!
- **Starannie dobrane składniki** - majeranek, pieprz czarny, gałka muskatołowa, kolendra - to gwarancja sukcesu: fantastycznego aromatu i niezapomnianego smaku!
- **Wydajne opakowanie** - jedna saszetka o gramaturze 20 g wystarcza na przygotowanie 4 kg kielbasy! Bez problemu przygotujesz więc wyrób na święta lub spotkanie przy grillu w większym gronie przyjaciół!

Marzysz o aromatycznej, delikatnej i niezwyklej w smaku domowej kielbasy? Jest na to sposób! Z naszą mieszanką ziół i przypraw z łatwością przygotujesz pyszne, aromatycznie ziołowe i rozpylające się w ustach kielbasy! Do kielbasy białej to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych ziół i przypraw bez soli i cukru. Jedno opakowanie 20 g wystarcza na przygotowanie aż 4 kg kielbasy! Tradycyjny aromat naszej mieszanki zawdzięczamy majerankowi, który uzupełnia naturalny smak mięsa, nadając mu bogactwo i głębię. Zachwyć swoich bliskich klasycznym smakiem domowej białej kielbasy!

### Sposób użycia:

#### Składniki na 4 kg białej kielbasy:

- 2 kg łopatki
- 1 kg karczku
- 0,5 kg wołowiny
- 0,5 kg boczku lub podgardla
- 200 ml zimnej wody
- 4-5 ząbków czosnku
- 64 g soli
- 1 op. mieszanki ziół i przypraw DO KIEŁBASY BIAŁEJ
- [jelita wieprzowe](#) (ø28/30 ok. 7 m)

### Przepis:

Mięso pokrój na kawałki, oddziel części chude od tłustych. Tłuste kawałki zmiel przez sito o oczkach 2-4 mm, a chude przez sito o oczkach 8-12 mm. Wołowinę zmiel osobno na najdrobniejszych oczkach i wyrób ze 100 ml zimnej wody, tak aby wydzielił się biały kleik, który zwiąże całą mięsną masę. Połącz ze sobą zmielone mięsa, dodaj sól oraz mieszankę ziół i przypraw, wyrób mięso z resztą zimnej wody. Wszystkie składniki muszą się idealnie ze sobą połączyć, masa powinna mieć konsystencję spójną i kleistą. Przy użyciu [nadziewarki](#), napełnij jelita masą mięsną. Tak przygotowaną surową kielbasę, parz w wodzie o temperaturze 75-80C przez 20-25 min.

**Składniki:** majeranek 57%, przyprawy 43% (pieprz czarny 28%, gałka muskatołowa, kolendra).

---

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

**Masa netto:** 20 g

**Uwaga!**

Bez dodatku soli i cukru.

Przechowywać w suchym, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni UV.

Na terenie zakładu wykorzystywane są produkty alergenne: gorczyca, seler, soja, sezam, gluten, orzechy.

**Wymiary opakowania:**

- długość 11 cm
- szerokość 1 cm
- wysokość 18 cm