

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/do-kielbasy-wiejskiej-20g-p-1149.html>



## Do kielbasy wiejskiej, 20g

Numer katalogowy	<b>BR-310012</b>
Kod producenta	<b>BR-310012</b>
Kod EAN	<b>5908277704841</b>

### Opis produktu

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

- **Doskonały smak, nowe opakowanie** - teraz Twoją ulubioną mieszankę przypraw i ziół zapakowaliśmy w papierowy, barierowy doypack ze struną, abyś mógł cieszyć się trwałym aromatem mieszanki przez długi czas.
- **Tradycyjna** - idealna mieszanka przypraw i ziół do kielbasy wiejskiej sprawdzi się do przygotowania tradycyjnych wyrobów nie tylko na święta, ale i na co dzień!
- **Naturalne składniki** - pieprz czarny, papryka słodka i ostra, gałka muskatołowa, czosnek oraz majeranek - to gwarancja sukcesu: fantastycznego aromatu i niezapomnianego smaku!
- **Bez chemicznych dodatków** - nasza mieszanka nie zawiera soli, substancji konserwujących ani wzmacniaczy smaku. Wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję naturalnych, zdrowych i bezpiecznych składników!
- **Wydatne opakowanie** - jedna saszetka o gramaturze 20 g wystarcza na przygotowanie 5 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? Chcesz przenieść się do czasów, gdy potrawy nie były pełne chemii i sztucznych dodatków? Jest na to sposób! Z naszą mieszanką przypraw i ziół z łatwością przygotujesz pyszne, aromatycznie, tradycyjne i rozpyłające się w ustach kielbasy tylko z naturalnych składników! Do kielbasy wiejskiej to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych przypraw i ziół bez soli, substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku. W skład mieszanki wchodzi: pieprz czarny, papryka słodka i ostra, gałka muskatołowa, czosnek oraz majeranek - wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję bezpiecznej i zdrowej żywności! Jedno opakowanie 20 g wystarcza na przygotowanie aż 5 kg kielbasy! Tradycyjny aromat naszej mieszanki Do kielbasy wiejskiej uzupełni smak domowego bigosu lub kapuśniaku. Zachwyć swoich bliskich klasycznym smakiem domowej wiejskiej kielbasy!

### Sposób użycia:

#### Składniki na 5 kg wiejskiej kielbasy:

- 4 kg wieprzowiny (karczku lub/i łopatki),
- 0,5 kg wołowiny,
- 0,5 kg boczku lub podgardla,
- 200 ml zimnej wody,
- 75 g [peklosoli](#),
- 1 op. mieszanki przypraw i ziół DO KIEŁBASY WIEJSKIEJ,
- [jelita wieprzowe](#) (ø28/30 ok. 9-10 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 lub przez szarpak. 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 peklosól oraz mieszankę ziół i przypraw. Całość dokładnie wyrób z resztą wody i odstaw do lodówki na dobę. Wymij mięso ok. godziny przed formowaniem kielbas. Przy użyciu [nadziewarki](#), napełnij jelita mięsem. Kielbasy rozwiń do osuszenia w temp. pokojowej na kilka godz. Dobrze osuszone, umieść w [wędzarni](#) i wędz w 40-60C przez ok. 3 godz. (do osiągnięcia delikatnie brązowej barwy). Po wędzeniu, kielbasę parz przez ok.18-20 min, w wodzie o temp. 75-80C.

---

**Składniki:** przyprawy 54% (pieprz czarny 30%, papryka słodka, papryka ostra 9%, gałka muszkatołowa), czosnek granulowany 24%, majeranek 22%.

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

**Masa netto:** 20 g

**Uwaga!**

Nie zawiera soli, cukru, substancji konserwujących i glutamianu sodu.

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