

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/dobrana-do-szynki-mieszanka-ziol-i-przypraw-p-2737.html>

## Dobrana do szynki - mieszanka ziół i przypraw

Cena	<b>5,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-310003</b>
Kod producenta	<b>P1-310003</b>
Kod EAN	<b>5908277700157</b>

### Opis produktu

Dobrana do szynki - Mieszanka przypraw i ziół to starannie dobrana kompozycja nadająca wyjątkowy paprykowy smak i aromat domowej szynce.

- **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.
- **Uniwersalna** - idealna do wieprzowiny, ale sprawdza się świetnie do dziczyzny, baraniny i cielęciny. Mieszanka przypraw i ziół sprawdzi się do wszystkich Twoich ulubionych dań mięsnych, nie tylko peklowanych!
- **Naturalne składniki** - papryka, pieprz czarny, jałowiec, gałka muszkatołowa, ziele angielskie, tymianek, majeranek oraz czosnek - 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!
- **Wydajne opakowanie** - jedna saszetka o gramaturze 30 g wystarcza na peklowanie 2,5 kg mięsa! Bez problemu przygotujesz więc wyrób na święta lub spotkanie przy grillu w większym gronie przyjaciół!

Marzysz o peklowanych, aromatycznych, delikatnych i niezwykłych w smaku mięsach? 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 paprykowe i rozpywające się w ustach potrawy mięsne tylko z naturalnych składników! Dobrana do szynki to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych przypraw i ziół bez soli, substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku. W skład mieszanki wchodzi: papryka, pieprz czarny, jałowiec, gałka muszkatołowa, ziele angielskie, tymianek, majeranek oraz czosnek - wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję bezpiecznej i zdrowej żywności! Jedno opakowanie 30 g wystarcza na peklowanie aż 2,5 kg mięsa! Uniwersalność produktu sprawia, że mieszanki możesz użyć zarówno przygotowując ulubione dania z wieprzowiny, jak i dziczyzny, baraniny czy cielęciny. Po peklowaniu z wykorzystaniem tej mieszanki mięso nabierze szczególnych walorów smakowych i zapachowych - świetnie smakując zarówno po uwędzeniu, upieczeniu, jak i sparzeniu. Zachwyć swoich bliskich mięsnymi daniami w niesamowitej odświeżeniu!

### Sposób użycia:

#### Składniki na 2,5 kg szynki:

- 2 szynki wieprzowe bez kości (o łącznej masie 2,5 kg)
- 1,5 L zimnej wody
- 0,5 L wody do zaparzenia mieszanki
- 140 g [peklosoli](#)
- 6 g cukru
- 1 op. mieszanki przypraw i ziół DOBRANA DO SZYNKI

### Przepis:

Mieszankę przypraw i ziół zalej 0,5 L wody i zagotuj, a następnie schłódź. Przygotuj zalewę z 1,5 L wody, peklosoli oraz cukru. Szynki umieść w [naczyniu do peklowania](#) i nastrzyknij zalewą w proporcji ok. 60 ml na 1 kg. Następnie do reszty zalewy peklowanej dodaj ostudzoną wodę z mieszanką przypraw i ziół, dobrze wymieszaj i zalej nią mięso tak, by było całkowicie zanurzone. Najlepiej obciąż od góry (np. [dociskiem](#)), aby nie wynurzyło się z zalewy, Pekluj 10-14 dni w lodówce. Po

---

peklowaniu wyjmij szynki z zalewy, umieść je w [siatkach wędliniarskich](#) i powieś w przewiewnym miejscu do obsuszenia. Tak przygotowane szynki [wędz](#) w 50-60C przez 3-4 godziny (do czasu uzyskania złotej barwy). Do wędzenia użyj [zrębków](#), np. olchowo-bukowych. Po wędzeniu, szynki parz w wodzie o temp. 75-80C, aż wewnątrz mięsa uzyskasz temp. 68C.

**Składniki:** przyprawy 70% (papryka słodka, pieprz czarny, jałowiec, papryka ostra, gałka muskatołowa, ziele angielskie), zioła 16,7% (tymianek, majeranek), czosnek granulowany.

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

**Masa netto:** 30 g

### **Uwaga!**

Nie zawiera soli, cukru, substancji konserwujących i glutaminianu 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