

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/domowa-do-kabanosow-mieszanka-ziol-i-przypraw-30-g-p-2733.html>



Domowa do kabanosów -mieszanka ziół i przypraw,30 g

Cena	6,00 zł
Numer katalogowy	P1-310017
Kod producenta	P1-310017
Kod EAN	5908277717636

Opis produktu

Do kabanosów - Mieszanka przypraw to starannie dobrana kompozycja nadająca tradycyjny smak i aromat domowym kabanosom.

- **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.
- **Wyrazista** - idealna mieszanka przypraw do kabanosów sprawdzi się do przygotowania tradycyjnych wyrobów nie tylko na święta, ale i na co dzień!
- **Naturalne składniki** - pieprz czarny, jałowiec, papryka słodka i chili, gałka muszkatołowa, ziele angielskie 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 przygotowanie 2 kg kabanosów! Bez problemu przygotujesz więc wyrób na święta lub spotkanie w gronie przyjaciół!

Marzysz o aromatycznych, wyrazistych i niezwykłych w smaku domowych kabanosów? Chcesz przenieść się do czasów, gdy potrawy nie były pełne chemii i sztucznych dodatków? Jest na to sposób! Z naszą mieszanką przypraw z łatwością przygotujesz pyszne, aromatycznie, tradycyjne i rozpyływające się w ustach kabanosy tylko z naturalnych składników! Do kabanosów to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych przypraw bez soli, substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku. W skład mieszanki wchodzi: pieprz czarny, jałowiec, papryka słodka i chili, gałka muszkatołowa, ziele angielskie oraz czosnek - wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję bezpiecznej i zdrowej żywności! Jedno opakowanie 30 g wystarcza na przygotowanie aż 2 kg kabanosów! Intensywny aromat naszej mieszanki Do kabanosów pozwoli na wykonanie zdrowej przekąski. Zachwyć swoich bliskich klasycznym smakiem domowych kabanosów!

Sposób użycia:

Składniki na 2 kg kabanosów:

- 0,5 kg szynki
- 0,5 kg karczku
- 0,4 kg chudego boczku
- 0,4 kg podgardla
- 0,2 kg wołowiny
- 200 ml zimnej wody
- 26 g [pekklosoli](#)
- 1 op. mieszanki przypraw DO KABANOSÓW
- [jelita baranie](#) (ø18/20 ok. 7 m)

Przepis:

Mięso pokrój na kawałki, oddzielając części chude od tłustych. Tłuste kawałki zmiel przez sito o oczkach 2-4 mm, a chude przez sito o oczkach 8-12 mm lub szarpaku. Wołowinę zmiel osobno na najdrobniejszych oczkach i wyrób ze 100 ml zimnej wody, tak aby wydzielił się biały kleik, który zwiąże całą masę mięsną. Połącz ze sobą zmielone mięsa, dodaj pekklosól oraz

mieszanek przypraw. Całość dokładnie wyrób z resztą wody i odstaw do lodówki na dobę. Wyjmij mięso ok. godziny przed formowaniem kielbas. Przy użyciu nadziewarki, napełnij jelita mięsem. Kielbasy rozwiś do osuszenia w temperaturze pokojowej na kilka godzin. Dobrze osuszone, umieść w [wędzarni](#) i wędź w 40 - 50C przez ok. 2-3 godz. (do osiągnięcia delikatnie brązowej barwy). Do wędzenia użyj [zrębków](#) np. czereśniowych. Następnie podpiecz kabanosy (bez zrębków) w temperaturze do 75C przez 30 min. Kabanosy możesz zostawić na 2-3 dni w lodówce, aby się dosuszyły, po tym zapakować [próżniowo](#), co pozwoli wydłużyć czas ich przechowywania.

Składniki: przyprawy 86,7% (pieprz czarny 20%, jałowiec, papryka słodka, papryka chili 13,3%, gałka muskatołowa 10%, ziele angielskie), czosnek suszony.

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