

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/klasyzna-do-szynkowara-mieszanka-ziol-i-przypraw-p-997.html>



## Klasyczna do szynkowara mieszanka ziół i przypraw

Numer katalogowy	<b>BR-310014</b>
Kod producenta	<b>BR-310014</b>
Kod EAN	<b>5908277713669</b>

### Opis produktu

Klasyczna do szynkowaru - Mieszanka przypraw i ziół to starannie dobrana kompozycja podkreślająca walory smakowe i zapachowe potraw z szynkowaru.

- **Doskonali 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.
- **Klasyczna** - idealna mieszanka przypraw i ziół do potrawek z szynkowaru sprawdzi się na co dzień i od święta!
- **Naturalne składniki** - pieprz czarny, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, papryka, kminek, kolendra, gorczyca, majeranek, cząber, lubczyk, czosnek, cebula - 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 dwóch potrawek z szynkowaru po 1,2 kg każda! Bez problemu przygotujesz więc wyrób na święta lub spotkanie w większym gronie przyjaciół!

Marzysz o aromatycznych, delikatnych i niezwykłych w smaku wyrobów z szynkowaru? 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 potrawki tylko z naturalnych składników! Klasyczna do szynkowaru to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych przypraw i ziół bez soli, substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku. W skład mieszanki wchodzi: pieprz czarny, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, papryka, kminek, kolendra, gorczyca, majeranek, cząber, lubczyk, czosnek oraz cebula - wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję bezpiecznej i zdrowej żywności! Jedno opakowanie 30 g wystarcza na przygotowanie dwóch 1,2 kg potrawek z szynkowaru! Zachwyć swoich bliskich tradycyjnym smakiem domowej wędliny!

### Sposób użycia:

#### Składniki na potrawkę z szynkowaru 1,5 kg:

- 0,5 kg mielonej wieprzowiny,
- 0,7 kg wytrybowanych udek z kurczaka,
- 50 ml zimnej wody,
- 18 g soli,
- 1/2 op. mieszanki przypraw i ziół KLASYCZNA DO SZYNKOWARU.

### Przepis:

Wytrybowane udka z kurczaka pokrój na kawałki (ok. 5 cm), połącz z mięsem mielonym, wodą, solą oraz mieszanką przypraw i ziół. Masę mięsną wyrabiaj do uzyskania kleistości. Całość umieść w naczyniu [szynkowaru](#) (w celu łatwego wyjęcia gotowej wędliny, warto użyć dodatkowo [jelita naturalne suszone 100/50](#) lub dedykowany [woreczek](#)). Zamknięty szynkowiec włóż do [garnka](#) z wodą 80-90C. Kiedy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie 69-70C, zakończ parzenie i wyciągnij szynkowiec do ostygnięcia. Następnie umieść go w lodówce. Kolejnego dnia wędlina jest gotowa do spożycia.

**Składniki:** przyprawy 63,8% (pieprz czarny, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, papryka chili, kminek, kolendra, gorczyca,

---

papryka ostra, papryka słodka), zioła 12,8% (majeranek, cząber, lubczyk), czosnek, cebula suszona.

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