

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kultury-bakterii-do-mies-dojrzewajacych-2-g-p-1156.html>



Kultury bakterii do mięs dojrzewających, 2 g

Numer katalogowy	BR-410017
Kod producenta	BR-410017
Kod EAN	5904816000955

Opis produktu

- **Mięsa dojrzewające na wyciągnięcie ręki** - już od dziś możesz cieszyć się własnymi, przygotowanymi w domu mięsami dojrzewającymi. Kultury bakterii umożliwią Ci przygotowanie m.in. schabu, polędwiczki, szynki lub karczku.
- **Mięsa dojrzewające już w 10-dni** - idealnie dobrane kultury bakterii pozwalają na przeprowadzenie szybkiego, a co najważniejsze bezpiecznego dojrzewania mięs w domowych warunkach!
- **Dodatkowe bezpieczeństwo** - przy wykorzystaniu naszych kultur bakterii do mięs dojrzewających masz pewność, że Twoje swojskie wyroby są chronione i zabezpieczone przed rozwojem szkodliwych drobnoustrojów.
- **Charakterystyczny smak i aromat** - produkt nie tylko przyspiesza dojrzewanie mięs, ale nadaje im również szczególnie i niepowtarzalny zapach oraz walory smakowe, które zachwycą wszystkich Twoich bliskich.
- **Na 10 kg mięsa** - fiolka kultur bakterii do mięs dojrzewających pozwoli Ci na przygotowanie, aż ok. 7 kg ulubionych, gotowych wyrobów dojrzewających!

Idealnie dobrane kultury bakterii umożliwiające szybkie i bezpieczne dojrzewanie mięs w kawałku np.:schabu, polędwiczki, szynki lub karczku. Kultury bakterii: przyspieszają dojrzewanie, zabezpieczają przed rozwojem szkodliwych drobnoustrojów, nadają charakterystyczny smak i aromat dojrzewających mięs. Fiolka wystarcza na 10 kg mięsa.

Przepis na schab dojrzewający:

Składniki: 1 kg schabu (2 kawałki po 0,5 kg), 2 g saletry potasowej (1/3 łyżeczki), 75 g soli niejodowanej (3,5 łyżki), 0,2 g kultur bakterii (1/10 fiolki), 1 łyżeczka cukru, 1 L wody.

Aby przygotować zalewę peklującą, do 1 L wody dodaj saletrę potasową, sól i cukier. W 100 ml zalewy rozpuść kultury bakterii i dodaj do zalewy peklującej. Użyj ok. 50 ml zalewy peklującej z kulturami bakterii do nastrzyku mięsa. Następnie umieść mięso w zalewie na 36 godzin w temperaturze pokojowej, aby aktywować dodane bakterie. Po tym czasie mięso obsusz ręcznikiem papierowym i pozostaw do dalszego obsuszania przez 48 godzin w lodówce (+7 C). W piątym dniu procesu całkiem suche mięso wędz w temperaturze do 35C przez 4 godziny do zmiany barwy na jasnopomarańczową. Do wędzenia użyj owocowych zrębków (czereśni lub śliwy). Po wędzeniu trzymaj mięso w temperaturze do 22C przez 2 doby. Następnie dla uzyskania najlepszego efektu schab zapakuj próżniowo i przechowuj w lodówce przez minimum 4 dni. Zamiast pakowania próżniowego, schab można również przechowywać w temp. +7C i wilgotności ok. 80 % np.: w naczyniu z ociekaczem oraz z dostępem powietrza. Schab dojrzewający jest gotowy w 10 dni (kawałki 0,5 kg) lub 20 dni (kawałek 1 kg). Dla uzyskania jeszcze bardziej wyrazistego smaku wydłuż proces dojrzewania.

Składniki: Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Lactobacillus sakei, Pediococcus pentosaceus.

Przechowywać w temperaturze: ≤ -17C

Okres terminu trwałości uwzględnia możliwość transportu produktu w temperaturze poniżej 30C do 7 dni.