

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/ostre-kaski-do-szynkowara-mix-ziol-i-przypraw-30-g-p-2595.html>



## Ostre kaski do szynkowara - mix ziół i przypraw, 30 g

Cena	<b>5,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-310015</b>
Kod producenta	<b>P1-310015</b>
Kod EAN	<b>5908277715892</b>

### Opis produktu

Ostre kaski do szynkowaru - Mieszanka przypraw i ziół to starannie dobrana kompozycja podkreślająca walory smakowe i zapachowe potrawek z szynkowaru.

- **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 i ziół do pikantnych potrawek z szynkowaru sprawdzi się na co dzień i od święta!
- **Naturalne składniki** - pieprz cayenne, papryka słodka, pieprz mielony, gorczyca, kurkuma, imbir, liść laurowy, tymianek oraz czosnek niedźwiedzi - 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, wyrazistych 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, pikantne i rozpyływające się w ustach potrawki tylko z naturalnych składników! Ostre kaski do szynkowaru to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych przypraw i ziół bez soli, substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku. W skład mieszanki wchodzi: pieprz cayenne, papryka słodka, pieprz mielony, gorczyca, kurkuma, imbir, liść laurowy, tymianek oraz czosnek niedźwiedzi - 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 intensywnym smakiem domowej wędliny!

### Sposób użycia:

#### Składniki na 1,2 kg potrawki:

- 0,2 kg wołowiny,
- 0,2 kg boczku,
- 0,7 kg karczku,
- 100 ml zimnej wody,
- 18 g soli,
- 1/2 op. mieszanki przypraw i ziół OSTRE KĄSKI DO SZYNKOWARU.

### Przepis:

Karczek pokrój w kawałki wielkości (ok. 3-4 cm), wołowinę oraz boczek zmiel przez sito o drobnych oczkach i dobrze wyrób z wodą, solą i mieszanką przypraw i ziół. Całość umieść w naczyniu [szynkowaru](#) (w celu łatwego wyjęcia gotowej wędliny, warto użyć dodatkowo [jelita naturalne suszone 100/50](#) lub dedykowany [woreczek](#)). Zamknięty szynkowar włóż do [garnka](#) z wodą 80-90C. Kiedy temp. wewnątrz mięsa osiągnie 68C,

zakończ parzenie i wyciągnij szynkowar do ostygnięcia. Następnie umieść go w lodówce. Kolejnego dnia wędlina jest gotowa

---

do spożycia.

**Składniki:** przyprawy 88,9% (pieprz cayenne, papryka słodka, pieprz mielony, gorczyca, kurkuma, imbir, liść laurowy), zioła 11,1% (tymianek, czosnek niedźwiedzi).

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