

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pekla-delikatnie-ziolowa-do-szynki-75-g-browin-p-1532.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Pekla delikatnie ziołowa do szynki, 75 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	410021
Kod producenta	410021
Kod EAN	5904816004113
Producent	Browin

Opis produktu

Domowa szynka nigdy nie smakowała tak dobrze. Wypróbuj Peklę do delikatnej szynki.

- **Łatwa w użyciu** - przygotuj idealną zalewę do peklowania oraz nastrzykiwania szynek, wydobądź z nich wyjątkowy, delikatny smak.
- **Jeden produkt, wiele możliwości obróbki** - użyjesz go do wędzenia, parzenia, peklowania czy pieczenia mięs.
- **Idealnie skomponowana mieszanka** - znajdziesz w niej moc przypraw m.in.: jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny, goździki, kolendra, majeranek oraz tymianek, które zapewnią doskonały smak i wyjątkowy aromat Twoich domowych szynek.
- **Skutecznie zabezpiecza domowe wyroby** - dzięki naszej zalewie solankowej Twoje mięsa zachowają nie tylko piękny kolor, ale także będą stabilne mikrobiologicznie.
- **Wydajne opakowanie** - 75 g peklosoli wystarczy Ci na przygotowanie aż 2 kg szynki.

Peklowanie mięs przy użyciu naszej nowej pekli to czysta przyjemność. Dzięki użyciu peklosoli szybko i bezproblemowo przygotujesz zalewę do peklowania oraz nastrzykiwania szynek, wydobywając z nich wyjątkowy smak. Nasza zalewa solankowa sprawi również, że Twoje mięsa będą miały nie tylko piękny kolor, ale także będą stabilne mikrobiologicznie. Tak przygotowane szynki nadają się do wędzenia, parzenia lub pieczenia w niskich temperaturach do 150°C. Zawarte w mieszance zioła m.in.: jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny, goździki, kolendra, majeranek oraz tymianek zapewnią dodatkowo doskonały smak i wyjątkowy aromat domowych wyrobów. Stosując peklosól do delikatnej szynki sprawisz, że Twoje mięso pozostanie apetycznie różowe, aromatyczne i niezwykle smaczne! Opakowanie 75 g wystarczy na przygotowanie aż 2 kg szynki.

Stworzenie własnej zalewy solankowej jeszcze nigdy nie było takie proste!

Wystarczy wymieszać i zagotować zawartość opakowania w 1 L wody.

Sposób użycia:

Zawartość opakowania zalej 1L wody, zagotuj i odstaw do wystygnięcia. Szynkę (najlepiej w dwóch kawałkach po ok. 1 kg) umieść w pojemniku z przygotowaną solanką peklującą. Dla szybszego procesu peklowania nastrzyknij mięso w kilku

miejscach (ok. 60-80 ml zalewy). Pekluj w lodówce przez 10-14 dni, obracając mięso co 2 dni. Następnie za pomocą specjalnego aplikatora umieść mięso w siatce wędliniarskiej. Tak przygotowane szynki nadają się do wędzenia, parzenia lub pieczenia w niskich temperaturach do 150°C. W celu wędzenia, mięso po peklowaniu obsuszaj przez kilka godzin w temperaturze pokojowej. Następnie wędź w 50-65°C do uzyskania brązowo - złotej barwy ok. 3-4 godziny. Uwędzone szynki parz w wodzie w 75-80°C, do czasu osiągnięcia 58°C wewnątrz mięsa.

Składniki: sól niejodowana, substancja przeciwzbrylająca: E536, przyprawy (jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny, goździki), cukier, zioła (kolendra, majeranek, tymianek), azotan potasu, azotyn sodu.

Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, soi, sezamu, glutenu, orzechów.