



Peklosól 720 g

Numer katalogowy	BR-410024
Kod producenta	BR-410024
Kod EAN	5904816004267

Opis produktu

Domowe wędliny są wyjątkowo smaczne i najczęściej znikają ze stołu w oka mgnieniu. Podczas tworzenia nowych receptur oraz kompozycji smakowych nie należy zapominać również o wyborze odpowiedniego sposobu konserwacji wyrobów wędliniarskich. Dzięki temu będziemy mogli cieszyć się nimi dłużej i sprawimy, że ich spożycie będzie bezpieczne dla zdrowia. Jedną z takich skutecznych metod konserwacji jest użycie peklosoli. Jakie są największe korzyści z jej stosowania

- **Utrzymuje bezpieczeństwo mikrobiologiczne** - ochroni Twoje specjały przed rozwojem niepożądanych drobnoustrojów, głównie Clostridium botulinum – bakterii jadu kiełbasianego.
- **Wydobywa naturalny kolor z mięsnych wyrobów** - łatwo i skutecznie zabezpieczysz swojej wyroby przed utratą naturalnej i apetycznej czerwono-różowej barwy.
- **Do peklowania na sucho i mokro** - sam wybierzesz najwygodniejszy dla Ciebie sposób konserwacji mięsa.
- **Prosta do zastosowania** - na opakowaniu znajdziesz krótką i czytelną instrukcję użycia.
- **Bezpieczna dla zdrowia** - produkt spełnia wszystkie normy bezpieczeństwa.

Czym jest peklosól, inaczej nazywana solą peklową lub peklującą? To nic innego, jak mieszanka soli kuchennej warzonej niejodowaną oraz azotynu sodu (nitrytu). Peklosól zabezpiecza mięso przed utratą naturalnej czerwono-różowej barwy, a przede wszystkim chroni wyroby przed rozwojem niepożądanych drobnoustrojów, głównie bakterii jadu kiełbasianego. Przyspiesza również przekształcanie azotynów w tlenek azotu, polepszając kolor produktów mięsnych. Jest też doskonałym stabilizatorem. Zastosowanie peklosoli umożliwi Ci również dalszą obróbkę mięsa, np. w procesie wędzenia, suszenia oraz dojrzewania.

Większa ilość peklosoli to możliwość przygotowania pysznych mięs i wędlin przez dłuższy czas lub w większej ilości - bez konieczności dokupywania kolejnego opakowania.

Sposób użycia przy przygotowaniu 1 kg mięsa:

Peklowanie na mokro: do 1 L zimnej wody wsyp 58-65 g peklosoli, dodaj 4 g cukru oraz ewentualnie ulubione przyprawy. Pekluj mięso w zalewie przez 7-14 dni, w lodówce.

Peklowanie na sucho mięs w kawałku: mięso natrzyj 18-25 g peklosoli oraz ewentualnie ulubionymi przyprawami. Pekluj w lodówce przez 3-7 dni, biorąc pod uwagę, że najlepsze efekty przynosi stosowanie zasady: 1 cm grubości mięsa = 1 dzień peklowania.

Peklowanie na sucho mięsa na kiełbasy: do 1 kg mielonego mięsa dodaj 13-17 g peklosoli oraz ulubione przyprawy. Gotową mieszankę pozostaw na 1 dzień w lodówce.

Składniki: sól niejodowana, substancja przeciwzbrylająca: E536, azotyn sodu (0,6%).

