

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/peklosol-pekla-czosnkowo-ziolowa-do-szynkowaru-100-g-browin-p-1389.html>



Peklosól Pekla czosnkowo-ziołowa do szynkowaru, 100 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	410022
Kod producenta	410022
Kod EAN	5904816004120
Producent	Browin

Opis produktu

Przygotowujesz wędliny w szynkowarze? Koniecznie wypróbuj Peklosoli - Pekli czosnkowo-ziołowej dedykowanej do wędlin przygotowywanych w szynkowarze.

- **Prosta w użyciu** - łatwo i szybko przygotujesz idealną zalewę do przygotowania parzonych i wędzonych mięs np. w szynkowarze, wydobywając z nich wyśmienity smak.
- **Jeden produkt, wiele możliwości obróbki** - zalewa świetnie sprawdzi się przy parzeniu mięs w np. w szynkowarze, ale także użyjesz jej do wędzenia, peklowania czy pieczenia (w temperaturze poniżej 150°C) Twoich domowych przysmaków.
- **Idealnie skomponowana mieszanka** - znajdziesz w niej moc przypraw m.in.: pieprz czarny, ziele angielskie, gałkę muszkatołową, paprykę chili, kminek, kolendrę, gorczycę, paprykę ostrą, paprykę słodką, cebulę suszoną i granulowany czosnek, a także zioła: majeranek, cząber i lubczyk. Te naturalne oraz zdrowe dodatki zapewnią domowym wyrobom doskonały smak oraz wyjątkowy aromat.
- **Skuteczne zabezpieczenie przed działaniem niekorzystnych bakterii** - dzięki naszej zalewie solankowej Twoje szynki i inne mięsa zachowają nie tylko piękny kolor, ale także będą stabilne mikrobiologicznie.
- **Wydajne opakowanie** - 100 g peklosoli wystarczy Ci na przygotowanie w szynkowarze aż 1,1 kg parzonej szynki lub innego mięsa, które uwędzisz, zapeklujesz lub upieczesz (w temperaturze poniżej 150°C).

Dzięki naszej najnowszej pekli przygotowywanie smacznych i zdrowych mięs

w szynkowarze, np. parzonych szynek o czosnkowo-ziołowym aromacie, to sama przyjemność. Korzystając z gotowych, sprawdzonych proporcji, łatwo oraz szybko przyrządzisz aromatyczną zalewę, wzbogacając smak domowej szynki o ziołowe nuty. Nasza peklosól sprawi również, że Twoje mięsa będą miały nie tylko apetyczną barwę, ale także zachowają stabilność mikrobiologiczną. Opakowanie 100 g wystarczy na przygotowanie aż 1,1 kg parzonej szynki lub innego mięsa, które uwędzisz, zapeklujesz lub upieczesz (w temperaturze poniżej 150°C).

Jeśli w Twojej domowej kuchni nie zagościły jeszcze dania parzone w szynkowarze - daj się na nie skusić!

Przygotowanie:

Zawartość opakowania zalej 1 L wody, zagotuj i odstaw do wystygnięcia. Kawałek szynki lub schabu o masie 1,1 kg umieść w

niewielkim pojemniku tak, aby całkowicie znajdował się pod powierzchnią zalewy peklującej. Dla szybszego procesu peklowania nastrzyknij mięso w kilku miejscach (ok. 60 - 80 ml zalewy). Pekluj w lodówce (4-8°C) przez 5-7 dni, obracając mięso co 2 dni. Po peklowaniu wyjmij mięso z zalewy i włóż do szynkownika. W pokrywcę umieść termometr. Naczynie szynkownika wstaw do garnka z wodą, tak by jej poziom znajdował się powyżej poziomu mięsa. Temperatura wody nie powinna przekraczać 90°C. Parzenie prowadź do osiągnięcia 68°C wewnątrz mięsa. Następnie wyjmij szynkownika z wody, pozostaw do wystygnięcia, po czym umieść go w lodówce, najlepiej na noc.

Składniki: Sól niejodowana, przyprawy (pieprz czarny 4,3%, ziele angielskie, gałka muskatołowa, papryka chili, kminek, kolendra, gorczyca, papryka ostra, papryka słodka); substancja przeciwzbrylająca: E 536, czosnek granulowany 4,4%, cukier, zioła 1,5% (majeranek, cząber, lubczyk), cebula suszona, azotan potasu, azotyn sodu.

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