



Peklosól Vit-C - 400 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-410020 |
| Kod producenta | BR-410020 |
| Kod EAN | 5904816004106 |

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, bo to właśnie dzięki niemu możemy cieszyć się nimi dłużej, a także spożywać je w bezpieczny dla zdrowia sposób. 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 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 niejodowanej oraz azotynu sodu (nitrytu), w naszym wyrobie wzbogacona o askorbinian sodu (witaminę C). Peklosól zabezpiecza mięso przed utratą naturalnej czerwono-różowej barwy, a przede wszystkim chroni wyroby przed rozwojem niepożądanych drobnoustrojów, głównie bakterii jadu kiełbasianego. Dodatek antyoksydantu zmniejsza pozostałość resztkowego azotynu, powodując skuteczne ograniczenie powstawania nitrozoamin. Przyspiesza przekształcanie azotynów w tlenek azotu, polepszając kolor produktów mięsnych. Jest także doskonałym stabilizatorem. Zastosowanie peklosoli umożliwi Ci również dalszą obróbkę mięsa, np. wędzenia, suszenia oraz dojrzewania.

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 7-14 dni w lodówce.

Peklowanie na sucho mięs w kawałku: mięso natrzyj 18-25 g peklosoli oraz ewentualnie ulubionymi przyprawami. Pekluj w lodówce 3-7 dni (grubość mięsa 1 cm-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 przeciwbrylająca: E536, azotyn sodu, antyoksydant: askorbinian sodu (0,3%)