

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/peklosol-z-ziolami-pekla-70-g-p-1148.html>



Pekłosól z ziołami "Pekla" - 70 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-410012 |
| Kod producenta | BR-410012 |
| Kod EAN | 5908277708511 |

Opis produktu

- **Niezastąpiona pomoc w produkcji domowych wędlin** - pekłosól pozwoli Ci na przygotowanie zalew do peklowania, nastrzykiwania i nacierania wędlin i mięs przygotowywanych we własnym domu.
- **50% mniej nitrytu** - produkt zawiera, aż 50% mniej azotynów w porównaniu do tradycyjnych peklosoli. Część nitrytu zastąpiliśmy bezpieczniejszą substancją peklującą - saletrą potasową.
- **Wydajne opakowanie** - 70 g peklosoli wystarczy Ci na przygotowanie 2 kg mięsa.
- **Apetyczny kolor, pyszny smak i aromatyczny zapach** - wykorzystując pekłosól z ziołami Twoje mięso pozostanie apetycznie różowe. Zawartość ziół w mieszance sprawia, że przygotowywane dania będą niezwykle smaczne i aromatyczne.
- **Szybkie i proste przygotowanie** - aby przygotować zalewę wystarczy wsypać zawartość opakowania do 1 L wody, wymieszać i zagotować.

Pekla - pekłosól z ziołami pozwoli Ci na szybkie i bezproblemowe przygotowanie zalew służących do peklowania i nastrzykiwania domowych wędlin i mięs. Produkt nadaje się również do nacierania mięs na sucho. Opakowanie 70 g starcza na przygotowanie 2 kg mięsa. Dzięki składnikom zawierającym 50% mniej azotynów niż w tradycyjnej peklosoli produkt pozwoli Ci na przygotowanie zdrowszych potraw dla całej Twojej rodziny! Stosując pekłosól z ziołami Twoje mięso pozostanie apetycznie różowe, aromatyczne i niezwykle smaczne!

Stworzenie własnej zalewy solankowej jeszcze nigdy nie było takie proste!

Wystarczy wymieszać i zagotować zawartość opakowania w 1 L wody.

Przepis na peklowanie na mokro 2 kg mięsa:

Zawartość opakowania wsyp do 1 L wody i zagotuj. Mięso (najlepiej w kawałkach po ok. 1 kg) umieść w dość ciasnym pojemniku (kamionce lub beczce do peklowania) i zalej po wystudzeniu przygotowaną solanką peklującą. Opcjonalnie do peklowania dorzuć 1-2 pokrojone ząbki czosnku. Pekluj w temperaturze 4-8°C przez okres 7 dni, jeśli stosujesz nastryk (14 dni bez nastryku), obracając mięso co dwa dni. Mięso nadaje się do gotowania, wędzenia, pieczenia.

Przepis na pyszną domową szynkę pieczoną:

<https://browin.pl/przepisnik/przepis/domowa-szynka-pieczona>

Składniki:

sól (sól niejodowana, antyzbrylacz: E 536), przyprawy 7,7% (kolendra, jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny), zioła 2,6% (majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek), azotan potasu 1,4%, azotyn sodu 0,2%.

Uwaga!

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

Przechowywać w suchym, chłodnym, zacienionym miejscu.

Produkt nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 0,7 cm

wysokość 16 cm.