

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/receptura-babci-leokadii-do-peklowania-35-g-p-1153.html>



## Receptura Babci Leokadii Do Peklowania, 35 g

Numer katalogowy	<b>BR-310002</b>
Kod producenta	<b>BR-310002</b>
Kod EAN	<b>5904816916935</b>

### Opis produktu

Receptura Babci Leokadii do peklowania - Mieszanka przypraw i ziół to starannie dobrana kompozycja podkreślająca delikatne walory smakowe i zapachowe domowych mięs.

- **Doskonały smak, nowe opakowanie** - teraz Twoją ulubioną mieszankę przypraw i ziół zapakowaliśmy w papierowy, barierowy doypack ze struną, abyś mógł cieszyć się trwałym aromatem mieszanki przez długi czas.
- **Uniwersalna** - do dziczyzny, wieprzowiny, baraniny, cielęciny - gotuj jak lubisz! Mieszanka przypraw i ziół sprawdzi się do wszystkich Twoich ulubionych dań mięsnych, nie tylko peklowanych!
- **Naturalne składniki** - owoc jałowca, kolendra, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek - to gwarancja sukcesu: fantastycznego aromatu i niezapomnianego smaku!
- **Bez chemicznych dodatków** - nasza mieszanka nie zawiera soli, substancji konserwujących ani wzmacniaczy smaku. Wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję naturalnych, zdrowych i bezpiecznych składników!
- **Ekonomiczne opakowanie** - jedna saszetka o gramaturze 35 g wystarcza na peklowanie aż 10 kg mięsa! Bez problemu przygotujesz więc wyrób na święta lub spotkanie przy grillu w większym gronie przyjaciół!

Marzysz o peklowanych, aromatycznych, delikatnych i niezwykłych w smaku mięsach? Chcesz przenieść się do czasów, gdy potrawy nie były pełne chemii i sztucznych dodatków? Jest na to sposób! Z naszą mieszanką przypraw i ziół z łatwością przygotujesz pyszne, aromatycznie ziołowe i rozpyływające się w ustach potrawy mięsne tylko z naturalnych składników! Receptura Babci Leokadii do peklowania to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych przypraw i ziół bez soli, substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku. W skład mieszanki wchodzi: kolendra, jałowiec, ziele angielskie, liść lauowy, pieprz czarny, goździki, majeranek oraz tymianek - wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję bezpiecznej i zdrowej żywności! Jedno opakowanie 35 g wystarcza na peklowanie aż 10 kg mięsa! Uniwersalność produktu sprawia, że mieszanki możesz użyć zarówno przygotowując ulubione dania z wieprzowiny, jak i dziczyzny, baraniny czy cielęciny. Po peklowaniu z wykorzystaniem tej mieszanki mięso nabierze szczególnych walorów smakowych i zapachowych - świetnie smakując zarówno po uwędzeniu, upieczeniu, jak i sparzeniu. Zachwyć swoich bliskich mięsnymi daniami w niesamowitej odświeżeniu!

### Sposób użycia:

#### Składniki na 5 kg mięsa:

- 5 kg mięsa (najlepiej w równych kawałkach)
- 2 L zimnej wody do zalewy peklowej
- 0,5 L wody do zaparzenia mieszanki
- 160 g [peklosoli](#)
- 5 g cukru
- 1/2 op. mieszanki przypraw i ziół RECEPTURA BABCY LEOKADII

### Przepis:

Pół opakowania mieszanki przypraw i ziół zalej 0,5 L wody i zagotuj, a następnie schłodź. Przygotuj zalewę z 2 L wody, peklosoli oraz cukru. Mięso pokrój na równe kawałki (ok. 0,5-1 kg), umieść w [naczyniu do peklowania](#) i nastrzyknij zalewą w proporcji 60 ml na 1 kg. Następnie do reszty zalewy peklowej dodaj ostudzoną wodę z mieszanką przypraw i ziół, dobrze wymieszaj i zalej nią mięso tak, by było całkowicie zanurzone. Najlepiej obciąż je od góry (np. [dociskiem](#)), aby nie wynurzyło

---

się z zalewy. pekluj 10-14 dni w lodówce. Zapeklowane, dobrze osuszone mięso możesz uwędzić, upiec lub sparzyć.

**Składniki:** przyprawy 88% (kolendra, jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny, goździki), zioła 12% (majeranek, tymianek).

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

**Masa netto:** 35 g

**Uwaga!**

Nie zawiera soli, cukru, substancji konserwujących i glutaminianu sodu.

Przechowywać w suchym, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni UV.

Na terenie zakładu wykorzystywane są produkty alergenne: gorczyca, seler, soja, sezam, gluten, orzechy.

**Wymiary opakowania:**

- długość 11 cm
- szerokość 1 cm
- wysokość 18 cm