

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/saletra-potasowa-do-peklowania-mies-100-g-browin-p-1549.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Saletra potasowa do peklowania mięs 100 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	410011
Kod producenta	410011
Kod EAN	5908277705978
Producent	Browin

Opis produktu

Przygotowujesz domowe mięsa? Ich smak, wygląd i trwałość zapewnisz stosując do peklowania saletrę potasową.

- **Niezbędna przy produkcji domowych wędlin** - saletra jest obok soli kuchennej podstawowym dodatkiem przy peklowaniu mięsa szczególnie wieprzowiny, wołowiny oraz cielęciny.
- **Zdrowe i bezpieczne peklowanie** - saletra nie zawiera nitrytów obecnych w peklosolach, dzięki czemu przygotowywanie domowych potraw mięsnych jest jeszcze zdrowsze
- **Wydajne opakowanie** - 100 g saletry potasowej wystarcza na peklowanie 33 kg mięsa
- **Jeszcze lepsze domowe wyroby mięsne** - użycie saletry do peklowania mięs zagwarantuje zachowanie ich apetycznej różowej barwy, pysznego smaku i aromatycznego zapachu
- **Bezpieczne i zdrowe konserwowanie** - silne działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze saletry pozwala na ochronę domowych wyrobów przed rozwojem bakterii i powstaniem nalotów bez użycia chemicznych dodatków.

Saletra potasowa - azotan potasu (KNO_3) to bezbarwna krystaliczna sól (E 252) stosowna do peklowania mięsa metodami tradycyjnymi. Saletra potasowa jest obok soli kuchennej najważniejszym dodatkiem stosowanym przy peklowaniu mięsa (szczególnie wieprzowiny, wołowiny oraz cielęciny), gwarantującym nie tylko przedłużenie jego trwałości ale i zachowanie różowej barwy mięsa.

Korzystanie z saletry potasowej podczas peklowania gwarantuje:

- pozytywny wpływ na smak mięsa
- silne działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze (szczególnie jeżeli chodzi o bakterie jadu kiełbasianego)
- procesy termiczne (gotowanie szynki), którym poddaje się produkty mięsne, zabijają znajdujące się w nich bakterie, jednak nie niszczą przetrwalników, to „zadanie” spełnia saletra
- mięso peklowane saletrą nie wykazuje tendencji do pokrywania się śluzowatym nalotem (nie „ślimaczeje”)

Zdrowsze peklowanie = zdrowszy Ty!

Stosowanie saletry potasowej zawierającej jedynie jony azotanowe jest zdrowsze i bardziej bezpieczne od dostępnych na rynku mieszanek peklujących zawierających azotyny, które w przypadku nawet niewielkiego przedawkowania mogą okazać się szkodliwe dla naszego zdrowia. Oprócz azotynów, niebezpieczeństwo stanowią nitrozaminy, związki powstające podczas ogrzewania mięsa w wyniku reakcji azotynów z aminami. Związki te mogą mieć działanie rakotwórcze. Peklowanie saletrą

potasową trwa 2 dni dłużej niż nitrynami ale jest zdecydowanie zdrowsze i bezpieczniejsze.

Przepis na 1 kg szynki:

Składniki zalewy: 1 L zimnej wody, 3 g saletry potasowej, 4 g cukru, 62 g soli.

Z podanych składników przygotuj zalewę peklującą, a następnie równomiernie nastrzyknij nią szynkę (ok. 60-70 ml zalewy/ 1 kg mięsa). Umieść szynkę w pozostałej zalewie, pamiętając, by przykrywała całkowicie mięso. Jeśli tak nie jest przygotuj dodatkową zalewę z soli i wody. Tak przygotowaną szynkę obciąż od góry np. talerzykiem, aby nie wynurzała się z zalewy.

Do zalewy możesz dodać ulubione zioła (pamiętaj, aby je najpierw sparzyć).

Przygotowane mięso wstaw do lodówki, gdzie będzie się peklować w temperaturze 4 - 8°C przez 10-14 dni.

W trakcie procesu zalecamy obrócić mięso co 2-3 dni.

Po peklowaniu wyjmij mięso z zalewy, wstępnie osusz ręcznikiem papierowym i jeśli tego wymaga, umieść w siatce.

Tak przygotowana szynkę powieś do osuszenia w przewiewnym miejscu.

Składniki:

azotan potasu, antyzbrylacz, hydroksywęglan magnezu.

Uwaga!

- 100 g opakowanie wystarcza na 33 kg mięsa.
- Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.
- Produkt nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.
- Najlepiej spożyć przed końcem daty ważności. Data i nr partii na opakowaniu.

Wymiary opakowania:

- długość 12 cm
- szerokość ok. 1,8 cm
- wysokość 16,5 cm