

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/saletra-potasowa-do-peklowania-miesa-20-g-browin-p-1547.html>



Saletra potasowa do peklowania mięsa, 20 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	410010
Kod producenta	410010
Kod EAN	5904816914948
Producent	Browin

Opis produktu

- **Przydatna podczas produkcji domowych wędlin** - saletra to obok soli kuchennej podstawowy dodatek przy peklowaniu mięsa
- **1 opakowanie = ponad 6 kg mięsa** - na każdy 1 kg mięsa stosuj 3 g saletry!
- **Kształtuje smak i aromat mięsa** - peklowanie wpływa uszlachetniająco, nadaje specyficzny smak, zapach oraz wpływa na lepsze zachowanie prawidłowej barwy mięsa
- **Dłuższa trwałość domowych wyrobów** - saletra ma działanie utrwalające - możesz zatem dłużej cieszyć się smakiem ulubionych mięs i potraw!
- **Bezpieczne i zdrowe konserwowanie** - silne działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze saletry pozwala na ochronę domowych wyrobów przed rozwojem bakterii szczególnie Clostridium botulinum, czyli bakteriami jadu kiełbasianego.

Saletra potasowa - do peklowania każdego rodzaju mięsa. Saletra potasowa to azotan potasu (KNO_3) - bezbarwna, krystaliczna sól (E 252) stosowana do peklowania mięsa metodami tradycyjnymi. Saletra potasowa to obok soli kuchennej jeden z ważniejszych dodatków stosowanych przy peklowaniu mięs, gwarantujący nie tylko przedłużenie trwałości, ale i zachowanie różowej barwy mięsa. Jak to możliwe?

W pierwszym etapie peklowania (zaraz po dodaniu saletry, soli kuchennej i przypraw, pochodzące z saletry jony azotanowe pod wpływem naturalnych enzymów zawartych w mięsie zostają zredukowane do azotynów (w ilości nie większej niż zawartość mioglobiny).

W drugim etapie jony azotynowe reagują z mioglobiną, białkiem odpowiedzialnym za różową (ale nietrwałą) barwę mięsa. Produktem reakcji jest nitrozomioglobina o trwałej, różowej barwie, nawet w wyższych temperaturach.

Saletra potasowa - dlaczego warto?

Użycie saletry potasowej podczas przygotowywania domowych wędlin gwarantuje:

- zachowanie różowej barwy mięsa (sama sól kuchenna zmienia naturalny barwnik mięsa na beżowo-szary)
- podkreślenie pysznego smaku mięsa,
- silne działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze (w zależności od stężenia) - szczególnie jeżeli chodzi o bakterie jadu kiełbasianego,
- niszczenie przetrwalników bakteryjnych (procesy termiczne, którym poddaje się produkty mięsne, zabijają znajdujące się w nich bakterie, jednak nie niszczą przetrwalników - to "zadanie" spełnia saletra)
- dłuższa świeżość - mięso peklowane saletrą nie wykazuje tendencji do pokrywania się śluzowatym nalotem (nie

"ślimacze")

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. Peklowanie saletrą potasową trwa kilka dni dłużej niż nitrytami ale jest bezpieczniejsze! Należy pamiętać, aby mięsa po procesie peklowania nie poddawać działaniu temperatur powyżej 130-150°C, gdyż może spowodować to powstanie niebezpiecznych dla naszego zdrowia nitrozoamin czyli związków rakotwórczych.

Przepis na 2 kg szynki:

Składniki:

- Szynka 2 kg (najlepiej dwie po ok. 1 kg)
- sól
- saletra potasowa
- ulubione przyprawy (polecamy dostępną w naszej ofercie: Recepturę Babci Leokadii Do Peklowania)
- zimna woda

Przygotowanie:

Mięso dokładnie oczyść z kostek i błon. Kawałki mięsa naszykowane do peklowania powinny być podobnej wielkości.

Przygotuj zalewę peklującą - w 1 L wody rozpuść od 60 g do 70 g soli niejodowanej oraz 6 g saletry potasowej.

Równomiernie nastrzyknij mięso 120-140 ml przygotowanej zalewy. Jeżeli mięso jest z kością, pamiętaj, aby dobrze nastrzyknąć je przy kości.

Do tak przygotowanej zalewy możesz dodać ulubione przyprawy - np. zioła, czosnek. Pamiętaj, aby najpierw je sparzyć.

Umieść mięso w zalewie. Pamiętaj o tym, aby zalewa przykrywała całkowicie mięso. Jeśli tak nie jest, przygotuj dodatkową zalewę z soli i wody.

Obciąż mięso od góry (np. talerzykiem), aby nie wynurzyło się z zalewy.

Umieść przygotowane mięso w chłodnym miejscu, najlepiej lodówce (4-8°C), na 10-14 dni.

Po zakończeniu peklowania:

Wyjmij mięso z zalewy, wstępnie osusz ręcznikiem papierowym i umieść w siatce, jeśli wędlina tego wymaga.

Przygotowane mięso powieś w przewiewnym miejscu do osuszenia, w temperaturze do 22°C. Proces możesz przyspieszyć np. zimnym nawiewem z wentylatora.

Osuszanie może trwać od kilku do kilkunastu godzin w zależności od rozmiaru kawałków mięsa. Mięso powinno być całkowicie suche w dotyku, a jego barwa powinna być ciemniejsza.

Po osuszeniu możesz uwędzić mięso. Temperatura wędzenia powinna wynosić 50-60°C. Wędź mięso do uzyskania odpowiedniej barwy - powinno to zająć w przybliżeniu od 3 do 5 godzin.

Do wędzenia polecamy zrebki do wieprzowiny.

Po wędzeniu szynkę sparz, w tym celu:

Podgrzej wodę do 78°C, a następnie umieść w niej mięso.

Parz wędlinę do momentu, w którym temperatura w najgrubszym kawałku mięsa osiągnie 68°C.

Po parzeniu rozwiń szynki do odsączenia.

Składniki: azotan potasu, antyzbrylacz: hydroksywęglan magnezu.

Uwaga!

20 g opakowanie wystarcza na ponad 6 kg mięsa

Przechowywać w suchym miejscu.

Produkt nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na opakowaniu.

Wymiary opakowania:

- długość 7,5 cm
- szerokość ok. 0,5 cm
- wysokość 10,8 cm.