

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/sekret-dziadka-feliksa-do-peklowania-35-g-p-1152.html>



Sekret Dziadka Feliksa do Peklowania, 35 g

Numer katalogowy	BR-310001
Kod producenta	BR-310001
Kod EAN	5904816916928

Opis produktu

Sekret Dziadka Feliksa do peklowania - Mieszanka przypraw i ziół to starannie dobrana kompozycja nadająca wyjątkowy ziołowy smak i aromat mięs przygotowywanych domowym sposobem.

- **Doskonaly 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** - kolendra, jałowiec, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn oraz 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!
- **Wydajne 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 rozpyłające się w ustach potrawy mięsne tylko z naturalnych składników! Sekret Dziadka Feliksa 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, pieprz czarny, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn 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 peklującej
- 0,5 L wody do zaparzenia mieszanki
- 160 g [peklosoli](#)
- 5 g cukru
- 1/2 op. mieszanki przypraw i ziół SEKRET DZIADKA FELIKSA

Przepis:

Pół opakowania mieszanki 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 peklującej dodaj ostudzoną wodę z mieszanką ziół i przypraw, 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. Zapiekowane, dobrze osuszone mięso możesz uwędzić, upiec lub sparzyć.

Składniki: przyprawy 75% (kolendra, jałowiec, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy), zioła 25% (majeranek, cząber, rozmaryn 5,5%, 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