

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/sloikowka-mieszanka-ziol-i-przypraw-30-g-p-1145.html>



## Słoikówka - mieszanka ziół i przypraw, 30 g

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-310016</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-310016</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277716721</b> |

### Opis produktu

Słoikówka - Mieszanka przypraw i ziół to doskonała kompozycja aromatycznych przypraw i ziół, podkreślająca walory smakowe i zapachowe domowej Słoikówki.

- **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** - idealna do wieprzowiny, ale sprawdza się świetnie do dziczyzny, baraniny i cielęciny. Mieszanka przypraw i ziół sprawdzi się do wszystkich Twoich ulubionych dań mięsnych w słoiku!
- **Starannie dobrane składniki** - pieprz czarny, gałka muszkatołowa, ziele angielskie, majeranek, czosnek oraz cebula - to gwarancja sukcesu: fantastycznego aromatu i niezapomnianego smaku!
- **Wydajne opakowanie** - jedna saszetka o gramaturze 30 g wystarcza na przygotowanie 2 kg słoikówki! Bez problemu przygotowujesz więc wyrób na święta, biwak lub zapasy na ciężkie czasy.

Marzysz o aromatycznym, wyrazistym i niezwykłym w smaku mięsie ze słoika? Jest na to sposób! Z naszą mieszanką przypraw i ziół z łatwością przygotujesz pyszne, aromatycznie i rozpyłające się w ustach mięso! Zakonserwujesz mięso, zachowasz jego smak i wartości odżywcze. Słoikówka to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych przypraw i ziół bez dodatku soli i cukru. Jedno opakowanie 30 g wystarcza na przygotowanie aż 2 kg mięsa w słoiku! Zachwyć swoich bliskich intensywnym smakiem domowej wędliny!

### Sposób użycia:

#### Składniki na 2 kg Słoikówki:

- 0,6 kg, boczku,
- 0,7 kg karczku,
- 0,7 kg łopatki,
- 200 ml wody,
- 26 g soli,
- 1 op. mieszanki przypraw i ziół SŁOIKÓWKA.

### Przepis:

Mięso pokrój na kawałki (ok. 3-5 cm), dodaj wodę, sól oraz mieszankę przypraw i ziół, całość dokładnie wyrób. Odstaw na 24 godziny do lodówki. Po tym czasie wyparz [słoiki](#) i włóż do nich mięso, wypełniając je pod gwint. Zakręcone słoiki umieść w garnku z ciepłą wodą sięgającą powyżej poziomu mięsa. Poddaj pasteryzacji (od rozpoczęcia wrzenia gotuj 1 godz.). Następnego dnia powtórz pasteryzację - gotuj 40 min. W trakcie pasteryzacji woda nie może wrzeć.

**Składniki:** przyprawy 50% (pieprz czarny 32,5%, gałka muszkatołowa, ziele angielskie), majeranek 17,5%, czosnek granulowany, cebula suszona.

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

**Masa netto:** 30 g

---

**Uwaga!**

Bez dodatku soli i cukru.

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