

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zrebki-wedzarnicze-czereśnia-5-kg-srednie-kl8-browin-p-1434.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zrębki wędzarnicze, czereśnia, 5 kg, średnie KL8 Browin

Cena brutto	56,00 zł
Cena netto	45,53 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	780405
Kod producenta	780405
Kod EAN	5908277712051
Producent	Browin

Opis produktu

Zrębki wędzarnicze CZEREŚNIA to specjalnie rozdrobnione drewno owocowe, które świetnie nadaje się do wędzenia oraz grillowania. Dym ze spalanych zrębków przenika w głąb potrawy nadając jej odpowiedni aromat i złocistobrazowy kolor.

Charakterystyka produktu:

- **pochodzą z naturalnego drewna czereśniowego (100%)** z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących,
- **doskonałe do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych,**
- **charakteryzują się optymalną zawartością wody** - poniżej 11%,
- **klasa 8 (frakcja średnia),**
- **do użycia przy grillowaniu i wędzeniu.**

Więcej o zrębkach dowiesz się z naszego artykułu na blogu [Wybierz zrębki i rób dym!](#)

Sposób użycia:

Grillowanie: Wokół żarzącego się węgla drzewnego ułożyć dwucentymetrową warstwę zrębków - nie należy umieszczać ich bezpośrednio na palenisku, ponieważ natychmiast ulegną spaleni. Grill należy przykryć pokrywą bezpośrednio po ułożeniu potraw na ruszcie.

Czas grillowania - od 10 do 30 minut (w zależności od wielkości i rodzaju przyrządzanego mięsa).

Wędzenie: W zależności od rodzaju wędzarni jaką dysponujemy, umieścić zrębki na tacy przeznaczonej specjalnie do tego celu lub wokół paleniska - nie należy umieszczać ich bezpośrednio na źródle ciepła, ponieważ natychmiast ulegną spaleni.

Zrębki należy przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Dostępne w naszej ofercie zrębki wędzarnicze posiadają pozytywne opinie: Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Państwowego Zakładu Higieny, Państwowego Instytutu Sanitarnego.