

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zrebki-wedzarnicze-czereśnia-5-kg-srednie-kl8-p-2631.html>



Zrebki wędzarnicze, czereśnia, 5 kg, średnie KL8

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 56,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-780405 |
| Kod producenta | P1-780405 |
| Kod EAN | 5908277712051 |

Opis produktu

Zrebki wędzarnicze CZEREŚNIA to specjalnie rozdrobnione drewno owocowe, które świetnie nadaje się do wędzenia oraz grillowania. Dym ze spalanych zrebków 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,
- **doskonale 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 zrebkach dowiesz się z naszego artykułu na blogu [Wybierz zrebki i rób dym!](#)

Sposób użycia:

Grillowanie: Wokół żarzącego się węgla drzewnego ułożyć dwucentymetrową warstwę zrebków - 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 zrebki na tacy przeznaczonej specjalnie do tego celu lub wokół paleniska - nie należy umieszczać ich bezpośrednio na źródle ciepła, ponieważ natychmiast ulegną spaleni.

Zrebki należy przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

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