

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zrebki-wedzarnicze-olcha-i-buk-15-kg-srednie-kl8-p-2227.html>



## Zrębki wędzarnicze, olcha i buk, 15 kg, średnie KL8

Cena	<b>71,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-780206</b>
Kod producenta	<b>P1-780206</b>
Kod EAN	<b>5904816000924</b>

### Opis produktu

Zrębki wędzarnicze olchowo-bukowe 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 olchowego i bukowego (70 % olcha i 30% buk)** z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących,
- **doskonałe do wędzenia baraniny, wołowiny i wieprzowiny,**
- **charakteryzują się optymalną zawartością wody** - poniżej 11%,
- **klasa 8 (frakcja średnia)** - dzięki swojemu rozmiarowi (od 6 do 8 mm) idealnie nadają się zarówno do wędzarni małych, jak i dużych,
- **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.