

Dane aktualne na dzień: 27-08-2026 18:07

Link do produktu: <https://rafex.eu/saletra-potasowa-100-g-p-74.html>

Saletra Potasowa 100 G



Cena	3,47 zł
Numer katalogowy	74
Kod EAN	05906681920185
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Saletra potasowa to dodatek do wielu marynat, zwłaszcza w procesie peklowania mięs. Jest to produkt chemiczny o konserwujących właściwościach. Wykorzystywana jest w wielu różnych odmianach przemysłu. Co ciekawe niektóre saletry występują w przyrodzie naturalnie. Nasz produkt to wysokiej jakości saletra potasowa do stosowania w kuchni, głównie jako środek konserwujący mięso. Jedno opakowanie zawiera 100 g.

Zastosowanie:

Saletrę potasową stosuje się jako dodatek do sporządzania soli peklujących i solanek, aby zachować różowo-czerwony kolor mięsa. Sposób użycia: Na każdy kilogram mięsa przeznaczonego do peklowania należy przygotować roztwór zawierający: 1litr wody przegotowanej, łyżeczkę saletry, łyżkę soli, 10 ziarenek pieprzu, 10 angielskiego ziela, liść laurowy, 2 goździki, kolendrę i suszone jagody jałowca. Przestudzoną i doprawioną wodą należy zalać mięso i postawić w chłodnym miejscu na ok. 7 dni

Ciekawostki:

Saletra to nie tylko dodatek do mięs, ale także element opraw kibicowskich podczas meczów piłkarskich. Zmieszana z cukrem i podpalona daje efekty dymne, a jej wnoszenie na stadion jest tylko częściowo zakazane.