Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 07:34

Link do produktu: https://rafex.eu/sol-peklowa-1-kg-p-313.html



Sól Peklowa 1 Kg

Cena	**5,00 zł**
Numer katalogowy	**313**
Kod EAN	**05902888001535**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Sól peklowa to idealna propozycja dla miłośników potraw na bazie mięsa. To właśnie dzięki procesowi peklowania z dodatkiem najwyższej jakości soli mięso bez względu na rodzaj zachowuje świeżość na dłużej, a wartością dodaną jest odpowiednia barwa oraz rewelacyjna konsystencja. Tytułowy produkt jest połączeniem soli naturalnej oraz minimalnej ilości substancji konserwujących. Jej działania pozwala w pełni wyciągnąć wodę z mięsa gwarantując odpowiedni poziom jego soczystości i tym samym ograniczając występowanie bakterii. Oferowany przez nas wariant soli sprawia, że dym w trakcie wędzenia nadaje mięsom wyrazistego smaku oraz głębokiego aromatu.

Zastosowanie

Sól zamknięta w szczelnym opakowaniu o pojemności 1 KG to doskonały dodatek do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs – zwłaszcza wieprzowiny oraz dziczyzny. Z powodzeniem może być elementem uzupełniającym marynatę, a także dodatek do panierki.

Ciekawostki

W jaki sposób zachodzi proces peklowania ? Z saletry KNO3bakterie zabierają jeden tlen, a w wyniku tej reakcji powstaje KNO2, czyli substancja peklująca. Reakcja ta zachodzi jedynie przy ograniczonym dostępie do tlenu atmosferycznego.

sposób użycia: użyć 15-17 gram na 1 kg wyrobu :kiełbasa,szynka,schab itd ....