Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 21:23

Link do produktu: https://rafex.eu/sol-peklowa-500-g-p-15719.html



Sól Peklowa 500 G

Cena	**3,70 zł**
Numer katalogowy	**313-----500 G**
Kod EAN	**05902888124951**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Najwyższej jakości sól peklową zamknięto w specjalnym – szczelnym opakowaniu o pojemności 500 G. Jest to połączenie soli naturalnej z substancjami konserwującymi, które sprawiają, iż dym w procesie wędzenia oraz konserwowania nadaje mięsom bez względu na ich rodzaj wyrazistego smaku oraz wyjątkowego aromatu. Oferowana przez naszą markę peklowana sól zadba o odpowiedni poziom kruchości, a także soczystości mięsa sprawiając, że jego gramatura będzie idealna. Wysokiej jakości sól peklowana po rozpuszczeniu wyciąga z mięsa wodę tym samym ograniczając rozwój bakterii. M.in. dlatego zalecana jest przez dietetyków.

Zastosowanie

Ważnym walorem tytułowego produktu jest szerokie zastosowanie kulinarne. Sól peklowaną można stosować względem różnego rodzaju mięs w trakcie wędzenia oraz konserwowania. Sprawdzi się świetnie zwłaszcza jako dodatek do wieprzowiny oraz dziczyzny. Sól peklowana z powodzeniem może być elementem uzupełniającym marynaty.

Ciekawostki

Sól bywa potocznie określana mianem „białej śmierci”. Czy zastanawialiście się kiedyś jaka jest jej dawka śmiertelna? Zgodnie z opinią naukowców wynosi ona 1 G na każdy kilogram ciała.

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