

Link do produktu: <https://rafex.eu/zrebki-wedzarnicze-czereśnia-450g-drobne-kl2-p-203830.html>



Zrębki Wędzarnicze, Czereśnia, 450g, Drobne KL2'

Cena	12,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003643
Kod EAN	5908277715458
Producent	Browin

Opis produktu

Zrębki wędzarnicze CZEREŚNIA to specjalnie rozdrobnione drewno owocowe, które 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 czereśniowego (100%) z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących, doskonałe do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych, charakteryzują się optymalną zawartością wody - poniżej 11%, klasa 02 (frakcja drobna) - główne zastosowanie w wędzarniach z automatycznym-ślimakowym podajnikiem, 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. Dozowanie: 20 - 40 ml/kg mięsa. 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.