

Link do produktu: <https://rafex.eu/zrebki-wedzarnicze-czereśnia-450g-srednie-kl8-p-203852.html>



Zrębki Wędzarnicze, Czereśnia, 450g, Średnie Kl8'

Cena	12,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003665
Kod EAN	5908277700096
Producent	Browin

Opis produktu

Zrębki wędzarnicze do wędzenia i grillowania - naturalne, polskie, czereśnia, 750 g, klasa 8,6-8 mm do małych i dużych wędzarni, bez frakcji pyłących.Naturalne i bezpieczne - zrębki pochodzą z naturalnego, polskiego drewna czereśniowego, z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących.Uniwersalne - zrębki nadają się zarówno do wędzenia, jak i grillowania. Świetnie sprawdzą się w komorach wędzarniczych starszego typu, dymogeneratorach oraz wędzarniach z paleniskiem.Pyszny smak i aromat mięs - zrębki czereśniowe doskonale sprawdzą się do wędzenia ryb, drobiu i mięs czerwonych. Uwalniany podczas spalania dym przenika w głąb potraw, nadając im niezwykle aromat i złocistobrazowy kolor.Klasa 8 - zrębki zalicza się do średnia frakcja o rozmiarze od 6 do 8 mm. Zrębki tej klasy nie posiadają frakcji pyłących, dzięki czemu nadają się zarówno do małych, jak i dużych wędzarni.Opakowanie 450 g - wystarczy na kilka godzin dymienia (w zależności od używanego sprzętu) bez obaw, że zabraknie ich podczas przygotowywania Twoich ulubionych dań!Naturalne zrębki czereśniowe to wysokiej jakości wybór, który sprawdzi się w Twojej kuchni! Wędzenie potraw z użyciem zrębków ma wiele zalet m.in. polepszenie walorów smakowych i wizualnych potraw, zwiększenie trwałości wyrobów poprzez konserwację dymem oraz obniżenie wilgotności produktu. Zrębki pochodzą z Polski, z terenów naturalnie czystych, są wytworzone w 100% z naturalnego drewna. Wolne od frakcji pyłących, związków impregnujących i konserwujących. Produkt charakteryzuje się optymalną zawartością wody poniżej 11%, dzięki czemu zrębki nie pleśnieją podczas przechowywania, a podczas wędzenia wydzielają odpowiednią ilość dymu, co z kolei wpływa na odpowiednią barwę przygotowywanych potraw. Dzięki nim przygotujesz pyszne i soczyste ryby, drób oraz mięso czerwone. Dym powstający podczas spalania zrębków dogłębnie wnika w potrawy, nadając im niepowtarzalnego aromatu, smaku i złocistobrazowego koloru. Zrębki frakcji średniej (klasa 8, 6-8 mm) nadają się zarówno do małych, jak i dużych wędzarni.JAK UŻYWAĆGrillowanie: 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, wokół paleniska lub na innym źródle ciepła (np. grzałce). Dozowanie: 30 ml/kg mięsa.Uwaga! Zrębki powinny ulec powolnemu wyżarzeniu. Nie umieszczaj ich więc bezpośrednio na źródle ciepła - ponieważ natychmiast ulegną spaleni!PRZECHOWYWANIE: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.