

Link do produktu: <https://rafex.eu/zrebki-wedzarnicze-dab-600g-srednie-kl8-p-203837.html>



Zrębki Wędzarnicze, Dąb, 600g, Średnie Kl8'

Cena	12,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003650
Kod EAN	5908277713027
Producent	Browin

Opis produktu

Zrębki wędzarnicze dębowe 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 dębowego (100 % dąb) z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących, doskonałe do wędzenia wołowiny, drobiu i ryb, charakteryzują się optymalną zawartością wody - poniżej 11%, klasa 8 (frakcja średnia) - dzięki swojemu rozmiarowi (od 6 do 8 mm) idealnie nadają się zarówno do wędzarni małych, jak i dużych, 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.