

Link do produktu: <https://rafex.eu/zrebki-wedzarnicze-do-wieprzowiny-olcha-buk-750g-p-203854.html>



Zrębki Wędzarnicze, Do Wieprzowiny, Olcha Buk, 750g'

Cena	12,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003667
Kod EAN	5904816917642
Producent	Browin

Opis produktu

Zrębki wędzarnicze do wędzenia i grillowania – naturalne, polskie, olcha & buk, 750 g, klasa 8, 6-8 mm do małych i dużych wędzarni, bez frakcji pyłącychNaturalne i bezpieczne - zrębki pochodzą z naturalnego, polskiego drewna olchowego (70%) i bukowego (30%), 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 olchowo-bukowe doskonale sprawdzą się do wędzenia baraniny, wołowiny i wieprzowiny. Uwalniany podczas spalania dym przenika w głąb potraw, nadając im niezwykły 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 750 g - nie będziesz musiał obawiać się, że zabraknie ich podczas przygotowywania Twoich ulubionych dań!Naturalne zrębki olchowo-bukowe 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 pyszną i soczystą wędzoną baraninę, wołowinę oraz wieprzowinę. 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) .Uwaga! Zrębki muszą ulegać powolnemu wyżarzaniu. Nie umieszczaj zrębek 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 Tuszczowego, Państwowego Zakładu Higieny, Państwowego Instytutu Sanitarnego.