

Link do produktu: <https://rafex.eu/zrebki-wedzarnicze-olcha-i-buk-450g-drobne-kl2-p-203831.html>



Zrębki Wędzarnicze, Olcha I Buk, 450g, Drobne Kl2'

Cena	12,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003644
Kod EAN	5908277715434
Producent	Browin

Opis produktu

Najwyższa jakość oferowanych przez nas zrębków olchowo-bukowych umożliwia sprawny proces wędzenia wykluczając możliwość zapchania się podajnika. Dym ze spalanych zrębków przenika w głąb potrawy nadając jej odpowiedni aromat i kolor. Charakterystyka produktu: pochodzą z naturalnego drewna olchowego i bukowego (70 % olcha i 30 % buk) z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących, doskonałe do wędzenia baraniny, wołowiny i wieprzowiny, 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.