

Link do produktu: <http://www.samiswoi.online/zrebki-do-wedzenia-i-grill-100-jablon-p-356.html>



Samiswoi

Zrębki do wędzenia i grill. - 100% Jabłoń

Cena

8,00 zł

Opis produktu

Dzięki nim Twoje potrawy zyskają niepowtarzalny smak, aromat a także złocistobrązowy kolor. Doskonałe do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych. Pochodzą z naturalnego drewna jabłoni z terenów ekologicznie czystych. Wolne od związków impregnujących i konserwujących. Nie zawierają frakcji pyłących. Charakteryzują się optymalną zawartością wody – poniżej 11%.

Sposób użycia:

Grillowanie: Wokół żarzącego się węgla drzewnego ułożyć dwu centymetrową 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 żarzącego się 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.