



Kultury bakterii do kiełbas dojrzewających 2g

Cena: 8,90 PLN



Opis produktu

Wyroby dojrzewające.

Kultury bakterii umożliwią przygotowanie m.in. chorizo, salami, palcówki. Kiełbasa dojrzewająca już w 10-14 dni – idealnie dobrane



kultury bakterii pozwalają na przeprowadzenie szybkiego, a co najważniejsze bezpiecznego dojrzewania wędlin i kiełbas w domowych warunkach. Dodatkowe bezpieczeństwo – przy wykorzystaniu naszych kultur bakterii do kiełbas dojrzewających masz pewność, że wyroby są chronione i zabezpieczone przed rozwojem szkodliwych bakterii. Charakterystyczny smak i aromat – produkt nie tylko przyspiesza dojrzewanie mięs, ale nadaje im również szczególny i niepowtarzalny zapach oraz walory smakowe. Na 10 kg mięsa – fiolka kultur bakterii do kiełbas dojrzewających pozwoli na przygotowanie, ok 7 kg ulubionych gotowych wyrobów dojrzewających. Idealnie dobrane kultury bakterii umożliwiające szybkie i bezpieczne dojrzewanie domowych kiełbas, np. chorizo lub salami. Kultury bakterii zabezpieczają również przygotowywane wyroby przed rozwojem szkodliwych bakterii i nadają im charakterystycznego smaku oraz aromatu dojrzewających kiełbas.

Fiolka wystarcza na 10 kg mięsa.

Przepis na 5 kg kiełbasy typu chorizo.

Składniki: 2 kg łopatki, 2 kg szynki, 0,5 kg wołowiny, 0,5 kg tłustego boczku, 200 ml zimnej wody, 75 g soli niejodowanej (3,5 łyżki), 15 g mielonej papryki ostrej (5 łyżeczek), 10 g mielonego pieprzu czarnego (3,5 łyżeczki), 7,5 g mielonej papryki czerwonej (2,5 łyżeczki), 7,5 g papryki czerwonej słodkiej wędzonej (2,5 łyżeczki), 6 g cukru (1 kopiasta łyżeczka), 5 g mielonego pieprzu białego (1,5 łyżeczki), 5 g czosnku granulowanego (1,5 łyżeczki), 2 g

oregano (2 łyżeczki), 200 ml wina czerwonego wytrawnego, jelita wieprzowe,
1 g kultur bakterii (0,5 fiołki).

Przepis: Łopatkę i szynkę zmiel na dużych oczkach o rozmiarze 10-12 mm lub za pomocą szarpaka. Boczek zmiel na oczkach 2 mm. Wołowinę zmiel dwukrotnie na oczkach 2 mm i wyrób ją z 200 ml zimnej wody, aż do otrzymania białego kleiku. Wszystkie rodzaje mięsa wymieszaj, dodaj przyprawy i dobrze wyrób dodając 200 ml wina. Całość odstaw na 2 godziny do lodówki. Następnie połowę zawartości fiołki wsyp do 10 ml zimnej wody, dobrze wymieszaj, dodaj do mięsa i dobrze wyrób. Za pomocą maszynki do nadziewania napełnij dość ciasno jelita farszem. Kiełbasę pozostaw do obsuszenia przez ok. 2 dni w temperaturze do 22°C, najlepiej w pozycji wiszącej, np. na stojaku wędliniarskim. Pozwoli to na aktywację dodanych bakterii. Po obsuszeniu przełóż kiełbasę do wędzarni i wędź ją w temperaturze 30-35°C przez 3 godziny. Do wędzenia użyj owocowych zrębków (czereśni lub śliwy). Następnie kiełbasę pozostaw na wieszaku w temperaturze do 22 °C przez kolejne 2 dni. Po tym czasie dla uzyskania najlepszego efektu zapakuj kiełbasę próżniowo i pozostaw w lodówce (+7°C) przez min. 6 dni. Zamiast pakowania próżniowego, kiełbasę można przechowywać w temp. +7°C i wilgotności ok. 85% w naczyniu z ociekaczem oraz z dostępem powietrza. Cały proces przygotowania kiełbasy zajmie Ci 10 dni. Dla uzyskania jeszcze bardziej wyrazistego smaku możesz wydłużyć okres dojrzewania.



Składniki: ~~Staphylococcus aureus, Lactobacillus casei~~ *Staphylococcus xylosum, Lactobacillus*

Przechowywać w temperaturze : $\leq -17^{\circ}\text{C}$

TRWAŁOŚĆ PRODUKTU O TEMPERATURZE DO 30°C : TRANSPORTU DO 7 DNI W