



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk  
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza  
Nr. BDO 000603614

## Kultury bakterii do mięs dojrzewających 2g

Cena: 8,90 PLN



Opis produktu

## Mięsa dojrzewające.

Kultury bakterii umożliwią przygotowanie m.in. schabu, polędwiczki, szynki lub karczku.



Mięsa dojrzewające już w 10-dni - idealnie dobrane kultury bakterii pozwalają na przeprowadzenie szybkiego, a co najważniejsze bezpiecznego dojrzewania mięs w domowych warunkach.

Dodatkowe bezpieczeństwo - przy wykorzystaniu naszych kultur bakterii do mięs dojrzewających masz pewność, że wyroby są chronione i zabezpieczone przed rozwojem szkodliwych drobnoustrojów.

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 mięs dojrzewających pozwoli na przygotowanie, aż ok. 7 kg ulubionych, gotowych wyrobów dojrzewających.

Idealnie dobrane kultury bakterii umożliwiające szybkie i bezpieczne dojrzewanie mięs w kawałku np.:schabu, połówki, szynki lub karczku. Kultury bakterii: przyspieszają dojrzewanie, zabezpieczają przed rozwojem szkodliwych drobnoustrojów, nadają charakterystyczny smak i aromat dojrzewających mięs. Fiolka wystarcza na 10 kg mięsa.

### Przepis na schab dojrzewający:

Składniki: 1 kg schabu (2 kawałki po 0,5 kg), 2 g saletry potasowej (1/3 łyżeczki), 75 g soli niejodowanej (3,5 łyżki), 0,2 g kultur bakterii (1/10 fiolki), 1 łyżeczka cukru, 1 L wody.

Aby przygotować zalewę peklującą, do 1 L wody dodaj saletrę potasową, sól i cukier. W 100 ml zalewy rozpuść kultury bakterii i dodaj do zalewy peklującej. Użyj ok. 50 ml zalewy peklującej z kulturami bakterii do nastrzyku mięsa. Następnie umieść mięso w zalewie na 36 godzin w temperaturze pokojowej, aby aktywować dodane bakterie. Po tym czasie mięso obsusz ręcznikiem papierowym i pozostaw do dalszego obsuszania przez 48 godzin w lodówce (+7 °C). W piątym dniu procesu całkiem suche mięso wędź w temperaturze do 35°C przez 4 godziny do zmiany barwy na jasnopomarańczową. Do wędzenia użyj owocowych zrębków (czereśni lub śliwy). Po wędzeniu trzymaj mięso w temperaturze do 22°C przez 2 doby. Następnie dla uzyskania najlepszego efektu schab zapakuj próżniowo i przechowuj w lodówce przez minimum 4 dni. Zamiast pakowania próżniowego, schab można również przechowywać w temp. +7°C i wilgotności ok. 80 % np.: w naczyniu z ociekaczem oraz z dostępem powietrza. Schab dojrzewający jest gotowy w 10 dni (kawałki 0,5 kg) lub 20 dni (kawałek 1 kg). Dla uzyskania jeszcze bardziej wyrazistego smaku wydłuż proces dojrzewania.

Składniki: *Staphylococcus carnosus*, *Staphylococcus xylosum*, *Lactobacillus sakei*, *Pedococcus pentosaceus*.

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

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



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk  
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza  
Nr. BDO 000603614

---