



Peklosól



Cena od: 0,70 PLN

Opis produktu

Peklowanie to jedna z podstawowych metod konserwowania mięsa. Efektem nasycenia środkiem peklującym jest utrwalenie barwy, wytworzenie charakterystycznego smaku i zapachu mięsa oraz oczywiście przedłużenie trwałości produktu.

Peklosól to mieszanka soli i azotanu sodu. Polecana przy zastosowaniach domowych, ponieważ zawiera odpowiednie i bezpieczne proporcje poszczególnych składników.



Peklowanie na sucho : od 17 do 23 gram na 1 kg mięsa

Peklowanie na mokro : od 70 do 100 gram na 1 litr wody



Duże kawałki mięsa można nastrzyknąć przy pomocy strzykawki z igłą .

Skład mieszanki peklującej:sól (NaCl),oraz azotyn sodu (NaNo₂) w ilości 0,5-0,6 % .

Mieszanka przeznaczona wyłącznie do peklowania mięsa !!!

KRAJ POCHODZENIA POLSKA

Warianty produktu

	250g 2,80 PLN/1kg	0,70 PLN
	1kg	1,78 PLN



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza
500 787 802

10kg

1,50 PLN/1kg

15,00 PLN



25kg

1,16 PLN/1kg

29,00 PLN