



Zrębki wędzarnicze, śliwa, 450g, średnie KL8

OPIS

Zrębki wędzarnicze ŚLIWA to specjalnie rozdrobnione drewno owocowe, które świetnie nadaje się do wędzenia oraz grillowania. Dym ze spalanych zrębków przenika w głąb potrawy nadając jej odpowiedni aromat i złocistobrazowy kolor.

Charakterystyka produktu:

- **pochodzą z naturalnego drewna śliwy (100% śliwa)** z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących,
- **doskonale do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych,**
- **charakteryzują się optymalną zawartością wody** - poniżej 11%,
- **klasa 8 (frakcja średnia)** - dzięki swojemu rozmiarowi (od 6 do 8 mm) idealnie nadają się zarówno do wędzarni małych, jak i dużych,
- **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 spaleniowi. 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 spaleniowi. 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.