



## Zrębki wędzarnicze, grusza, 450g, średnie KL8

### OPIS

Zrębki wędzarnicze GRUSZA to specjalnie rozdrobnione drewno owocowe, które świetnie nadaje się do wędzenia oraz grillowania. Dzięki zachowaniu jednorodności zrębków, łatwo utrzymuje się stałą temperaturę podczas ich spalania. Dym ze spalanych zrębków przenika w głąb potrawy nadając jej odpowiedni aromat i złocistobrazowy kolor.

Charakterystyka produktu:

- **pochodzą z naturalnego drewna gruszy (100%)** z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących,
- **doskonale do wędzenia drobiu, ryb, drobiu oraz mięs czerwonych,**
- **charakteryzują się optymalną zawartością wody** - poniżej 11%,
- **klasa 08 (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 spalaniu. 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).

Delikatne mięsa, jak na przykład z kurczaka, nie potrzebują wiele czasu. Będą gotowe po około godzinie lub dwóch (w zależności od wielkości). Wieprzowina czy wołowina potrzebuje natomiast więcej czasu.

Wędzenie ułatwi nam namoczenie zrębek w wodzie lub innym płynie (np. piwie ...) następnie umieszczenie ich nieopodal paleniska najlepiej w generatorze dymu (w celu zapobiegania ich szybkiemu spaleniu).

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 spaleniu.

W zależności od temperatury wyróżniamy następujące metody wędzenia:

**Wędzenie zimne** w temperaturze 8 - 25/30°C, powoduje najsilniejsze schnięcie wędzonek, wymaga długiego czasu i jednocześnie większego zużycia zrębek, jednak gotowe wyroby są najbardziej trwałe i nadają się do długiego dojrzewania.

**Wędzenie ciepłe** w temperaturze 25/30 - 60°C, tym sposobem wędzi się przede wszystkim wyroby parzone i gotowane.

**Wędzenie gorące** w temperaturze 40 - 90°C, w wędzeniu tym jak widać wykorzystuje się wędzenie na ciepło, na koniec procesu podpieczenie wędlin w wędzarni.

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.