Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 05:03

Link do produktu: https://sklepmasarski.com.pl/peklosol-1-kg-p-32.html



Peklosól 1 kg

Cena	**5,50 zł**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**1100**

Opis produktu

PEKLOSÓL

Sól peklująca

1kg

Sól peklująca do mięs surowych, szynek, karczku, golonek czy dziczyzny.

Nadaje soczystość i barwę.

Sposób przygotowania zalewy:

Do 1 litra zimnej wody dodać 70g peklosoli, 1 łyżkę cukru, czosnek i wywar z liścia laurowego oraz ziele angielskie. Można dodać kolendry, jałowca oraz innych dodatków.

Mięso należy zalać zalewą i odstawić w chłodne miejsce na minimum 5 dni. Po tym należy mięso poddać obróbce termicznej.

Zawartość jednego opakowania (licytowanej 1 sztuki) = 1kg