

## Kultury bakterii do mięs dojrzewających - 2 g



SYMBOL

410017

KOD EAN

5904816000955

### CHARAKTERYSTYKA

#### Inne produkty z tej kategorii:

- 410010 - saletra potasowa do peklowania mięsa - 20 g
- 311101 - Nastrykiwarka - strzykawka + dwie igły
- 330218 - Wędzarnia ogrodowa 39x28x115cm z drzewczkami
- 310104 - Siatka wędliniarska (220C) szer. 12,5cm - 5m
- 780304 - Zrębki do wędz/grill (100%Śliwa) kl 8 - 450g
- 320600 - Zgrzewarka próżniowa do żywności
- 780402 - Zrębki do wędz/grill (100%Czereśnia) kl10-450g

#### Kultury bakterii do mięs dojrzewających - 2 g

Idealnie dobrane kultury bakterii umożliwiające **szybkie i bezpieczne dojrzewanie** mięs w kawałku np.: schabu, polędwiczki, szynki lub karczku. Kultury bakterii: **przyspieszają dojrzewanie, zabezpieczają** przed rozwojem szkodliwych drobnoustrojów, **nadają charakterystyczny smak i aromat** dojrzewających mięs.

### DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	ilość sztuk	waga [kg]
opakowanie jednostkowe	8,7/1,6/9,3	1	0,010
inner karton	18/8/11,2	10	0,140
master karton	nie dotyczy		

### PRZEZNACZENIE

Do domowego wyrobu dojrzewających mięs np.: polędwicy, karczku, polędwiczki.

**Zawartość fiolki przeznaczona na 10 kg mięsa.**

### INFORMACJE DODATKOWE

**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 xylosus*, *Lactobacillus sakei*, *Pediococcus pentosaceus*.

Przechowywać w temperaturze: ≤ -17°C

Kod CN

30029050

VAT

23%