

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/sol-peklujaca-200g-p-380.html>



Sól Peklująca 200g

Cena	2,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJed005
Kod EAN	5902686970903
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Sól Peklująca



Sól peklująca albo też inaczej sól z azotynem sodu jest szeroko stosowana jako środek konserwujący żywność. Szczególnie we wszystkich wędlinach i niektórych produktach rybnych. Jest bardzo skutecznym środkiem przeciwbakteryjnym - przeciwko Clostridium botulinum, bakterie te wywołują zatrucie jadem kiełbasianym co ma potencjalnie bardzo poważnym konsekwencje zdrowotne.

Czy sól peklująca jest szkodliwa?

Sól peklująca zawiera w sobie azotan sodu który jest powszechnym konserwantem stosowanym w wędlinach, takich jak bekon, wędliny i suszone mięso. Azotan sodu którego nie ma za dużo w soli peklującej w żywności zapobiega jej psuciu i namnażaniu się bakterii, czyli działa jak konserwant. Mimo wszystko trzeba pamiętać że jest to substancja w wysokim prawdopodobieństwie rakotwórcza, spożycie jej w nadmiernych ilościach w łączności z innymi związkami chemicznymi z żołądka tworzy nitrozamin, ale nie ma też co popadać w skrajność ponieważ podawana w małym stężeniu nie jest szkodliwa.



Sól peklująca proporcje w zastosowaniu

Proporcje w zastosowaniu soli peklującej są takie że, w 100ml wody rozpuszczamy 25g soli co starczy do nastrzyknięcia około 1 kg mięsa. Jeżeli stosujesz metodę zalewową to powinienes rozpuścić około 50g soli peklującej w 1 litrze wody. Mięso powinno być w całości zalane przez około 7 dni. Przechowywać się je powinno w temperaturze około 8 stopni C.

Sól peklująca a saletra spożywcza

Saletra spożywcza to ogólnie znana jest po nazwą azotynowej mieszanki solnej, przeznaczona jest do robienia wszelkiego rodzaju solanek jak i peklowania na sucho. Sól peklująca natomiast ma podobne zastosowanie z tym że dodatkowo powoduje, że mięso przybiera różowy lub ciemnoróżowy kolor. Sól peklującą można zastąpić saletrą.

Zalewa z soli peklującej

Tak jak wspominaliśmy wcześniej, jeżeli chcesz zrobić zalewę powinienes rozpuścić około 50g soli peklującej w 1 litrze wody. Mięso powinno być w całości zalane przez około 7 dni. Przechowywać się je powinno w temperaturze około 8 stopni C. Do takiej zalewy z soli peklującej warto dodać przyprawy takie jak [liść laurowy](#), [ziele angielskie ziarno](#), [kolendrę owoc](#), [czosnek płatek](#) czy [estragon](#).

Skład naszego produktu

Skład: sól warzona, azotyn sodu - 0,5%

Informacja o alergrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).