Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:28

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



Sól Peklująca 200g

Cena	**2,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed005**
Kod EAN	**5902686970903**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Sól Peklująca



Sole 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 botulinium, 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. Azotyn sodu którego nie ma za dużo w soli peklująca 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 żołądku 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 powinieneś 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 powinieneś 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 zalewu 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 alegrenach

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