



Detail produktu

HB-Lak Praganda nakládací sůl, 250 g

Praganda je speciální solící směs na uzenářské výrobky. Tato sůl zaručuje krásnou barvu masa, ochranu masa před mikroorganismy a rychlé proležení. Solící dusitanová směs Praganda® (tzv. rychlosůl) se používá k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Zajišťuje stabilitu vybarvení a chuťové vlastnosti masných výrobků. Praganda® nesmí být používána k přímému solení potravin a hotových pokrmů. Je určena výhradně pro použití v masném průmyslu.

Použití:

Uzené maso:

kusy masa se nasolí směsí praganda 20 - 30g na 1kg masa. Nasolené maso se nechá asi 2 dny v chladu zaležet. Poté se zalije lakem (na 1 litr vody se použije 100 g PRAGANDY) a nechá se zaležet až 10 dnů v chladu, přičemž se doporučuje po 2-3 dnech maso překládat. Zaležené maso udíme obvyklým způsobem.

Domácí klobásy:

k 1 kg nakrájeného masa přidáme asi 25 g směsi PRAGANDA, promícháme a necháme v chladu proležet 1-7 dnů. Po proležení přidáme ostatní přísady (koření, česnek apod.). Promícháme, naplníme do střev a zaudíme.

Obsahuje:

jodovanou sůl, dusičnan sodný, cukr.

EAN:	8594028511119
Obj. číslo:	935011
Výrobce:	HB-LAK
Značka:	HB-LAK
Hmotnost	0,3 kg
Url produktu:	https://www.bal.cz/hb-lak-praganda-nakladaci-sul-250-g