



## Zrębki wędzarnicze, buk, 750g, średnie KL8

### OPIS

Zrębki wędzarnicze bukowe świetnie nadaje się do wędzenia oraz grillowania. Dym ze spalanych zrębków przenika w głąb potrawy nadając jej odpowiedni aromat i złocisty kolor.

Charakterystyka produktu:

- **pochodzą z naturalnego drewna bukowego (100% buk)** z terenów ekologicznie czystych. Są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących,
- **doskonale do wędzenia ryb, drobiu, jagnięciny oraz cielęciny,**
- **charakteryzują się optymalną zawartością wody** - poniżej 11%.
- **klasa 8 (frakcja średnia)** - dzięki swojemu rozmiarowi (od 6 do 8 mm) idealnie nadają się zarówno do wędzarni małych, jak i dużych,
- **do użycia przy grillowaniu i wędzeniu.**

Więcej o zrębkach dowiesz się z naszego artykułu na blogu [Wybierz zrębki i rób dym!](#)

Sposób użycia:

**Grillowanie:** Wokół żarzącego się węgla drzewnego ułożyć dwucentymetrową warstwę zrębków - nie należy umieszczać ich bezpośrednio na palenisku, ponieważ natychmiast ulegną spaleni. Grill należy przykryć pokrywą bezpośrednio po ułożeniu potraw na ruszcie.

Czas grillowania - od 10 do 30 minut (w zależności od wielkości i rodzaju przyrządzanego mięsa).

**Wędzenie:** W zależności od rodzaju wędzarni jaką dysponujemy, umieścić zrębki na tacy przeznaczonej specjalnie do tego celu lub wokół paleniska - nie należy umieszczać ich bezpośrednio na źródle ciepła, ponieważ natychmiast ulegną spaleni.

Zrębki należy przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Dostępne w naszej ofercie zrębki wędzarnicze posiadają pozytywne opinie: Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Państwowego Zakładu Higieny, Państwowego Instytutu Sanitarnego.