

Liquid Hickory Smoke 1,89L

» Omáčky



Popis

Tento tekutý kouř se vyrábí spalováním bílého ořechu Hickory a následnou kondenzací ve vodě. Jedná se o nejčistší a neekologičtější typ kouře používaný k uzení. Je vhodný na maso, drůbež, mořské plody, sýry a používá se i k výrobě potravin. Použití: Tekutý kouř můžeme použít všude tam, kde chceme zvýraznit chuť, vůni kouře. Například: při grilování, při pečení, při přípravě polévek, perkeltů, mletých mas, ryb, sýrů atd. Dávkování: 1 - 3 g kouře na 1 kg masa! (2 dílky vody 1 dílek kouře). Plátky masa můžeme marinovat 15 minut po každé straně. Dávejte menší množství a dle potřeby raději přidávejte, jelikož tekutý kouř je velmi aromatický. Složení: voda, ocet, kouřové aroma (Hickory), barvivo: karamel E150d, emulgátor: E433. Po otevření uchovávat v chladu.

Kód produktu	21380
Orientační hmotnost	1,98 kg

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

EAN	4011053300432
Objem	1,890 L