

Tekutý kouř s aroma Hickory

Jedná se o nejčistší a nejekologičtější typ kouře používaný k uzení. Vyrábí se spalováním kvalitního dřeva a následnou kondenzací ve vodě. Kondenzáty jsou dále upravovány a čištěny a na konci je známo, na rozdíl od uzení klasickým studeným nebo teplým kouřem, jeho složení.

Použití a aplikace:

Sýry - rozprašovačem nastříkáním nebo potřením sýrů. Nechat chvíli působit. U déle zrajících sýrů možná opakovaná aplikace.

Maso - pro marinování masa a ochucování masných a dalších výrobků (cca 1 polévková lžíce na 250g masa). Možno ředit vodou.

Příliš velké množství aplikovaného tekutého kouře může mít nežádoucí chuťové vlastnosti výrobků (hořkost).

Složení: voda, ocet, kouřové aroma Hickory, karamelové barvivo E150d, emulgátor E433

Objem: 50 ml

Nutriční informace pro 100g:

Energie: 10Kcal/44KJ

Tuk: 0,03g

Z toho nenasycené mastné kyseliny: 0g

Sacharidy: 1,8g

Z toho cukry: 0,4g

Proteiny: 0,7g

Sůl: 0g

Země původu: USA (dovoz EU)

Tekutý kouř s aroma Hickory

Jedná se o nejčistší a nejekologičtější typ kouře používaný k uzení. Vyrábí se spalováním kvalitního dřeva a následnou kondenzací ve vodě. Kondenzáty jsou dále upravovány a čištěny a na konci je známo, na rozdíl od uzení klasickým studeným nebo teplým kouřem, jeho složení.

Použití a aplikace:

Sýry - rozprašovačem nastříkáním nebo potřením sýrů. Nechat chvíli působit. U déle zrajících sýrů možná opakovaná aplikace.

Maso - pro marinování masa a ochucování masných a dalších výrobků (cca 1 polévková lžice na 250g masa). Možno ředit vodou.

Příliš velké množství aplikovaného tekutého kouře může mít nežádoucí chuťové vlastnosti výrobků (hořkost).

Složení: voda, ocet, kouřové aroma Hickory, karamelové barvivo E150d, emulgátor E433

Objem: 50 ml

Nutriční informace pro 100g:

Energie: 10Kcal/44KJ

Tuk: 0,03g

Z toho nenasycené mastné kyseliny: 0g

Sacharidy: 1,8g

Z toho cukry: 0,4g

Proteiny: 0,7g

Sůl: 0g

Země původu: USA (dovoz EU)