



SOLVENT KERESKEDŐHÁZ



KERESKEDELMI Zrt

1097 BUDAPEST, IX. ker. Gubacsi út 25- (Tel : 06 / 20/77-33-400
* 29. 2 Fax: 06 / 1 215 - 1289
www.solvent.hu.

Házi vastagkolbász csípős fűszer és só keverék

Kiváló minőségű funkcionális adalékokból és fűszerekből kifejlesztett ízesítő keverék

Felhasználható	: Száraz és félszáraz kolbász gyártására	Engedély szám: FÁÉÉÁ: 5/2878/98
Adagolás:	10kg kb 30% zsírtartalmú darált húshoz adjuk hozzá a fűszer és só keveréket és egyenletesen keverjük el benne.	
Minőségét megőrzési idő 12 hónap	Tárolás : száraz , hűvös helyiségben	
Összetétel	: Étkezési só, fűszerpaprika őrlemény, hagyományos fűszerek, dextróz, ízfokozó(E 621) tartósítószer (E252) Káliumnitrát tartalom:2% Allergén összetevőt , valamint genetikailag módosított összetevőt nem tartalmaz	

Használati utasítás

A húsok optimális aránya 70% sertéshús 30% marhahús.

Az egyenletesen elkevert masszát töltsük be sertés vagy marha vékonybélbe úgy hogy a lehető legkevesebb légzárvány maradjon benne.

A légüregeket túvel vagy stufferral szüntessük meg .

A betöltött kolbászokat 24 órán keresztül szikkasztjuk, csöpögtetjük.

A füstölés keményfával (bükk, akác, tölgy) végezzük. Szén puhafa (nyír, nyár, fenyő) nem használható a füstöléshez.

Csomagolás	: aromazáró tasakban
Nettó tömeg	: 0,45 kg amely 10kg massa gyártására elegendő

Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez !

A SOLVENT Kereskedőház zRt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.