



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 kolbász gyulai típusú fûszer és só keverék

Kiváló minőségû természetes fûszerekből összeállított ízesítõ keverék

Felhasználható	Gyulai típusú kolbász gyártására	
Adagolás:	10 kg kb 30% zsírtartalmú darált húshoz adjuk hozzá a fûszer és só keveréket és egyenletesen keverjük el benne. A régmúlt száraz kolbászok ízét, jellemzõ zamatát adja vissza	
Minőségét megõrzési idõ 6 hónap	Tárolás : száraz , hûvös helyiségben	
Összetétel	: Nitrites pác-só ,édes és csípõs fûszerpaprika õrlemény, hagyományos fûszerek, dextróz, Nátriumnitrit tartalom:0,45 +/- 0,05% Allergén összetevõt , valamint genetikailag módosított összetevõt nem tartalmaz	EAN: 59980000120222

Használati utasítás

A húsok optimális aránya 5 rész sertéshús 1 rész marhahús és annyi kemény zsírszalonna hogy a keverék zsírtartalma elérje a 30-35 %-ot
A hideg / +10 C° alatti/ sertéshúst közepes lyuktárcsával daráljuk , a marhahúst többször átdarálva aprítsuk finom péppé. Darálás elõtt a puha zsírszövetet, inat távolítsuk el

Az egyenletesen elkevert masszát töltsük be sertés vagy marha vékonybélbe úgy hogy a lehetõ legkevesebb légzárvány maradjon benne 25 cm-ként a bél elcsavarásával formázzuk .A légüregeket tûvel vagy stufferral szüntessük meg .

A betöltött kolbászokat 24 órán keresztül szikkasztjuk, csöpögtetjük.

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

A helyesen készített kolbász erõsen fûszeres, paprikás. 32-36 mm átmérõjû, henger alakú, vöröses-barnás színû készítmény. vágásfelülete pirosas, nagy szemcsés hús és szalonna látható. A füstölt kolbász állománya kemény. .A kész kolbász semmivel nem összetéveszthetõ zamatát, ízét a paprika és a többi fûszer, bors, kömény, fokhagyma és kevés csípõs paprika erõsíti fel.

Csomagolás	: aromazáró tasakban
Nettó tömeg	: 0,37 kg amely 10kg kolbászmassza készítésére elegendõ

Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez !

A SOLVENT Kereskedõház ZRt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert mûködtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és mûködteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.