

Még nincs értékelés



Fogyasztói ár **650,00 Ft**

A sonkapác 5 féle természetes fűszerből álló keverék, úgymint borókabogyó, koriander, babérlevél, fokhagyma és szegfűbors. GMO és glutén mentes termék.



A sonkapác 5 féle természetes fűszerből álló keverék, úgymint borókabogyó, koriander, babérlevél, fokhagyma és szegfűbors. GMO és glutén mentes termék.

Felhasználási javaslat: A pácfűszer felét 3 Kg konyhasóval jól összekeverjük, majd a fűszeres sót a húrra erősen rádörzsöljük. A pácfűszer másik felét 3 nap után 2 liter vízben feloldjuk és a húrra öntjük. Amennyiben a páclé nem lepi el a húst, azt naponta forgatni, vagy locsolni kell 14-20 napig, a hús nagyságától függően. A pácolás befejeztével a húst lemoszuk, leszárítjuk és azután füstöljük.

Tárolás Száraz hűvös helyiségben

Csomagolás aromazároló tasakban

Kiszárazás 0,35kg/csomag

Egységár 1857 Ft / kg