SPECYFIKACJA

TRADYCYJNY AROMAT DYMU Z TWARDEGO DREWNA

Naturalny dym wędzarniczy w płynie do różnych rodzajów mięsa i ryb



PRODUKT
Roztwór wodny naturalnego, mocnego aromatu dymnego wyprodukowany w procesie kontrolowanej pirolizy różnych rodzajów drewna twardego. Roztwór został rozcieńczony wodą, aby umożliwić łatwe i bezpieczne zastosowanie produktu w domu. Przeznaczony do stosowania na powierzchni produktów spożywczych.

KOD PRODUKTU
Kadek 302

SKŁADNIKI
Woda, aromat dymny. W czasie przechowywania mogą się wytrącać cząsteczki dymu.

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA w 100g
82 kJ/21 kcal.
Białko: 0,0 g;
węglowodany: 0,2 g;
tłuszcze: 0,4 g;
tłuszcze nasycone: 0 g;
sól: 0 g.

PROPONOWANY SPOSÓB UŻYCIA
Nadaje ciemnobrązowy kolor oraz mocny aromat dymny różnym rodzajom mięs (na przykład ryba, wołowina, wieprzowina, baranina oraz inne). Cząsteczki dymu zmieniają kolor białka, dlatego zaleca się stosowanie produktu na powierzchni mięsa.

Zalecana dawka dymu w płynie wynosi 5-10g/kg produktu.

Przykład:
Przygotuj 1 l wody, wlej do niej 70 ml naturalnego dymu w płynie SMOKELAND do różnych rodzajów mięsa i ryb, dodaj 60-80 g soli oraz trochę czosnku i pieprzu. Do tak przygotowanej zalewy włóż rybę (np. makrelę), następnie umieść całość na 3 dni w lodówce. Po 3 dniach powieś rybę i pozwól jej schnąć przez 12-24 godzin. Rozkoszuj się rybą wędzoną na zimno!

GMO
Produkt nie zawiera genetycznie modyfikowanych organizmów.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE
Ciemnobrązowy płyn o mocnym aromacie dymnym.

DYSTRYBUTOR: Kadek Sp. z o.o., ul. Armii Krajowej 26, 83-330 Żukowo, Polska • tel/faks. 58 685 96 92 • www.kadek.pl • www.dobrakielbasa.pl

SMOKELAND

DANE MIKROBIOLOGICZNE

Drożdże	< 100 g	Salmonella	ujemny
Pleśń	< 100 g	E. Coli	ujemny

AKTY PRAWNE

Produkt jest zgodny z poniższymi aktami prawnymi:
- Regulation (EU) No 1321/2013.
  Wynika to z produktu początkowego koncentratu dymu wędzarniczego SmokEz Enviro 23, SF-006;
- Rozporządzenie (UE) 1334/2008;
- Rozporządzenie (UE) 1169/2011;
- Rozporządzenie (UE) 2073/2005.



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA

Okres trwałości produktu wynosi dwa lata
jeśli jest przechowywany w chłodnym miejscu: 5 - 25°C.
Mrożenie nie wpływa szkodliwie na produkt. Lód wewnątrz opakowania może powodować rozwarstwienie produktu.

SPOSÓB PAKOWANIA
- plastikowe butelki 187 ml;
- plastikowe butelki 1 l.

ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM (UE) Nr 1169/2011

Zboża zawierające gluten	brak
Skorupiaki i produkty pochodne	brak
Jaja i produkty pochodne	brak
Ryby i produkty pochodne	brak
Orzechy ziemne i produkty pochodne	brak
Soja i produkty pochodne	brak
Mleko i produkty pochodne (w tym laktoza)	brak
Orzechy	brak
Seler i produkty pochodne	brak
Musztarda i produkty pochodne	brak
Nasiona sezamu i produkty pochodne	brak
Dwutlenek siarki i siarczyny (E220-E228)	brak
Łubin i produkty pochodne	brak
Mięczaki i produkty pochodne	brak

DYSTRYBUTOR:
Kadek Sp. z o.o., ul. Armii Krajowej 26, 83-330 Żukowo, Polska
tel/faks. 58 685 96 92 • www.kadek.pl • www.dobrakielbasa.pl

DYSTRYBUTOR: Kadek Sp. z o.o., ul. Armii Krajowej 26, 83-330 Żukowo, Polska • tel/faks. 58 685 96 92 • www.kadek.pl • www.dobrakielbasa.pl