



POŁĘDWICA WĘDZARZA (0,45 KG)

STARA CENA: ~~49,00 PLN~~

NOWA CENA: **39,00 PLN**

CZAS WYSYŁKI: 4-5 DNI

Producent: U wędzarka



OPIS PRZEDMIOTU

Produkt wieprzowy surowy, wędzony, suszony

Składniki: mięso wieprzowe-schab(125g wykorzystano do wytworzenia 100g produktu) sól, czosnek, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, substancja konserwująca: sól peklowa.

Produkt zawiera elementy niejadalne- przędzę wędliniarską.

Pakowana w atmosferze ochronnej.

Wartość odżywcza w 100g produktu: wartość energetyczna 704kJ/166 kcal; tłuszcz: 6,6 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,3g; węglowodany: 0,8g w tym cukry: <0,5g; białko: 26g; sól: 3,1g.

waga sztuki: 0,5 kg

Polędwica wędzarska to tradycyjny produkt wieprzowy, który przez wieki był wytwarzany w gospodarstwach wiejskich w Polsce. Poniżej przedstawiamy proces powstania tego wyrobu:

Wybór mięsa: Do produkcji polędwicy wędzarskiej wybiera się najlepsze kawałki mięsa wieprzowego, zwłaszcza z grzbietu.

Przygotowanie mięsa: Mięso jest dokładnie myte, a następnie suszone. Usuwa się wszelkie niepotrzebne tłuszcze oraz błony.

Marynowanie: Mięso marynuje się w solance przygotowanej z wody, soli, cukru i przypraw takich jak czosnek, jałowiec czy liść laurowy. Mięso marynuje się do 96 godzin.

Suszenie: Po marynowaniu mięso się suszy, w chłodnym i przewiewnym miejscu. Trwa kilka godzin.

Wędzenie: Mięso wędzi się w tradycyjnym wędzarni, używając drewna liściastego, takiego jak buk oraz dąb. Temperatura w wędzarni nie powinna przekraczać 60°C. Proces wędzenia trwa kilka godzin i jest kontrolowany, by mięso nabrało charakterystycznego smaku i koloru.

Dojrzewanie: Po wędzeniu polędwica jest pozostawiana w chłodnym miejscu, by "dojrzała". Proces ten trwa do kilku dni.

Pakowanie: Dojrzała polędwica jest pakowana w folię próżniowo, aby zachować świeżość i smak produktu.

Przechowywanie: Przechowuje się w chłodnym miejscu, najlepiej w lodówce.

Produkcja polędwicy wędzarskiej w tradycyjny sposób wymaga cierpliwości i doświadczenia, ale efekt końcowy - smaczne, wędzone mięso - jest tego wart.