

Liquid Hickory Smoke - tekutý kouř s aroma Hickory 1,891



Vhodné pro maso, drůbež a mořské plody. Tekutý kouř s aroma Hickory.

~~Cena s DPH~~ 589,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 589,00 Kč

Sleva-161,00 Kč

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Řeč se o nejčistší a nejekologičtější typ kouře používaný k uzení a marinování.

Je vhodný na maso, drůbež, mořské plody, sýry a používá se i k výrobě potravin.

Použití: Tekutý kouř můžeme použít všude tam, kde chceme zvýraznit chuť, vůni kouře.

Například: při grilování, při pečení, při přípravě polévek, perkeltů, mletých mas, ryb, sýrů atd.

Dávkování: 1 - 3 g kouře na 1 kg masa! (2 dílky vody 1 dílek kouře). Plátky masa můžeme marinovat 15minut po každé straně. Dávejte menší množství a dle potřeby raději přidávejte, jelikož tekutý kouř je velmi aromatický.

Složení: voda, ocet, kouřové aroma (Hickory), barvivo: karamel E150d, emulgátor: E433.

Po otevření uchovávat v chladu.

Opovědní podnikatelé: MEX-AL Sombrero Import Export GmbH

Výživové hodnoty na 100 ml

Kalorická hodnota 44 kJ / 10 kcal

Tuk 0,03 g

z toho nasycené mastné kyseliny 0 g

Sacharidy 1,8 g

z toho cukr 0,36 g

Protein 0,7 g

Sůl 0 g

Obsah: 1,89 l
