



OPIS PRODUKTU

SÓL ZMIĘKCZAJĄCA MIĘSO

| Nr artykułu | Opis | Dozowanie | Kolor | Dominująca nuta smakowa |
|-------------|---|----------------|--------------------------------|-------------------------|
| 0667 00 | preparat enzymatyczny zawierający papainę | według uznania | Jasny, lekko ziarnisty proszek | Neutralna – słona |

Zastosowanie:

Preparat do zmiękczenia wszystkich rodzajów mięs, w szczególności wołowiny i gęsiny. Idealnie zmiękczy nawet najtwardsze kawałki mięsa.

Sposób przygotowania:

Posypać powierzchnię mięsa preparatem zamiast soli.

Zalety produktu:

- łatwy w użyciu,
- krótki okres działania ok. 30 minut, po czym mięso można przyrządzić jak zwykle i zapiec,
- mięso staje się delikatne i kruche,

Skład:

Sól spożywcza, papaina.