

Нитритная соль йодированная 0,5-0,6% АКЦИЯ



Могилев, Беларусь

Продаётся нитритная соль 0, 5-0, 6% в Могилёве и по всей Республике Беларусь! Дата изготовления 23.01.2020г.! Свежее поступление!

Цена нитритной соли на 2020 год:

1 кг — 7, 00 руб.;

500г — 5, 00 руб.;

200г — 3, 50 руб.;

100г — 2, 00 руб.;

от 6 до 15 кг - 6, 00 руб. за 1 кг

от 25 кг - 3, 00 руб. за 1 кг

Оптовым покупателям всегда можем предложить хорошую цену и различную фасовку по весу.

Стоимость доставки наложенным платежом:

5, 00 руб. - для посылок до 5 кг;

10, 00 руб. - для посылок от 6 до 15 кг;

индивидуальная на посылки свыше 15 кг.

Отправка производится ежедневно! Срок доставки от 2 дней.

Самовывоз — бесплатно (по предварительной договорённости);

Производитель: ОАО «Мозырьсоль»

Состав: соль поваренная пищевая выварочная сорта экстра "Полесье" (NaCl от 98, 9%), нитрит натрия (0, 5-0, 6%), йодат калия, антислёживающий агент.

Мы упаковываем нитритную соль в вакуумные пакеты, чтобы избавить её от доступа воздуха, посторонних запахов и влаги в процессе транспортировки.

И читиво о нитритной соли:

Нитритная соль, или как её часто называют посолочно-нитритная смесь (ПНС) или пеклосоль является важнейшим современным ингредиентом (заменяла селитру) при приготовлении любых видов колбас, вяленого и копчёного мяса, окороков и прочих мясных продуктов как дома, так и в промышленности. Именно она убивает вредные микроорганизмы в фарше, увеличивает срок хранения продукта, улучшает вкус и сохраняет естественный цвет продукта.

Сразу успокоим тех, кто настороженно относится к соли с содержанием нитрита натрия, заявляя о её вредности для организма. Это ошибочное мнение. Дело в том, что пеклосоль содержит мизерное количество нитрита натрия (0, 5-0, 6%), который в таком виде не оказывает негативного влияния на человеческий организм. Кроме того, применяя этот компонент "в деле", Вы никоим образом не превысите дозировку, т.к. в этом случае продукт будет просто пересоленным и съесть Вы его не сможете.

Итак, что же даёт нам нитритная соль:

- она является отличным консервантом, препятствуя развитию и росту микроорганизмов сальмонеллы, стафилококка, ботулизма, частично подавляет некоторые плесени и существенно увеличивает срок хранения мяса. Очень актуально это в настоящее время, т.к. не всегда можно получить качественное и свежее сырьё, а надеяться на порядочность продавцов на рынках и в магазинах не всегда можно;

- визуально улучшает конечный продукт, который будет выглядеть красивым, розовым, "аппетитным", чего нельзя добиться при засолке обычной солью (не путать с окраской, это не краситель!);

- улучшает вкусовые качества продукта, полностью раскрывая аромат специй и пряностей, придаёт вкус ветчинности. Без нитритной соли Вы получите лишь некую схожесть с колбасой, вкус варёного мяса со специями и не более того;

Итак, если Вы решили использовать смесь при изготовлении колбасы, следуйте определённым правилам:

- Во-первых, перед началом тепловой обработки, колбасное изделие нужно прогреть до комнатной температуры. В противном случае, нитрит натрия, входящий в состав соли, не сможет сохранить естественную окраску мяса и первоначальный цвет колбасы и выпадет в осадок.

- Во-вторых, обязательно соблюдайте строгую дозировку для колбасных изделий.

Дозировка НПС - 20-30г на 1 кг мясазаготовок.

Рекомендованный вариант состава ингредиентов как для "сухого", так и для "мокрого" засола (на 1кг мясазаготовок): 20-30г НПС, 20г сахара, 3-4г аскорбиновой кислоты, поваренная или каменная соль, специи и приправы по вкусу. При "мокром" засоле температура рассола должна быть в пределах 2-4 ОС (не более!) и рассол использовать в течении 3-5 часов после приготовления.

Распад нитрита натрия ускоряет использование при готовке кислоты - лимонной или аскорбиновой.

Максимальный срок хранения нитритной соли - 2 года, при соблюдении определённых условиях хранения для недопущения потери полезных свойств. Хранить её следует в тёмном месте, в плотно закрытом пакете, при влажности не более 75%, вдали от резкопахнущих продуктов, водопроводных и канализационных труб и отопительных приборов.

Цена: **2 Br**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Сигнус Плюс

+375447900788

ул.Заслонова, 27