

## Щепа для копчення премиум класса для копчения сала, птицы, сыров, рыбы



Київ, Україна

Щепа для копчення премиум класса для копчения сала, птицы, сыров, рыбы.

Где взять щепу для копчения мяса?

Высококачественная щепа для копчения премиум класса - это высококачественное сырье для приготовления деликатесов из мяса, колбас, сала, птицы, сыров, рыбы и морепродуктов. Не содержит примесей пыли, коры и посторонних включений. Копчение, как технология приготовления, позволяет не только сохранить свежесть продуктов, но и увеличить срок их хранения.

Пикантный, насыщенный вкус копченостей, яркий золотисто-бронзовый цвет не оставит никого равнодушным. Многие домашние умельцы, которые уже не первый раз занимаются копчением мясных продуктов, убедились на собственном опыте, что более выгодно щепу для копчения покупать готовую. Ведь она изготовлена из качественных пород древесины, имеет достаточный уровень влажности и одинаковые размеры фракций. Ольховая обеспечивает безупречный результат копчения и гарантирует высокое качество готового блюда. Если вы попытаетесь заготовить щепу для копчения самостоятельно, вы убедитесь, что это достаточно сложный процесс. нужно выбрать качественную древесину, обязательно разделить ее на одинаковые фракции. равномерное прогорание щепы обеспечит соответствующий уровень приготовления блюда в дыму. также важно, чтобы опилки были сырыми, но не влажными, ведь тогда соблюдается наиболее экономически выгодный режим расхода топлива и выделения дыма.

щепа, опилки - ольха от 0.5 кг- 15грн. для пробы. Мешок 15 кг – 280 грн.

щепа: ольха, бук, черешня для горячего и холодного копчения.

Фракции: 14 x 12 x 3 мм, 6 x 12 x 3 мм.

Адрес: г.Киев, ул. А.Туполева 19

---

Price: **15 грн.**

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: --

**Виктор Виктор**

**0955305095**