





W generatorze dymu **GD-01** (wędzarnie **Alu-Cynk**) lub **GDS-01** (wędzarnie **INOX**) są spalane zrębki drzew tradycyjnych oraz zrębki drzew owocowych - z niepełnym dostępem powietrza .



Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:

- [zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia](#)

- [zrębki, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb](#)

## CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK WĘDZARNICZYCH

### I.DRZEWA TRADYCYJNE

**ZRĘBKI OLCHOWE**

**ZRĘBKI BUKOWE**

**ZRĘBKI DĘBOWE**

**ZRĘBKI BRZOZOWE**

#### Zrębki olchowe

Wykorzystywane do wędzenia wszystkich rodzajów mięs i ryb. Nadają piękny kolor, od ciemnozłotego aż do brązowego. Ich wyjątkowy aromat wnika głęboko w żywność

#### Zrębki bukowe

Niezastąpione w przypadku wieprzowiny, ryb i drobiu. Zapewniają mięsu jasny, złocisty kolor. Idealne rozwiązanie dla

początkujących.

### Zrębki dębowe

Zywność wędzona z ich pomocą nasycza się intrygującym posmakiem z wyczuwalną nutką goryczki i karmelu. Zrębki dębowe barwią wyroby na brązowo.

### Zrębki brzożowe

Barwią wędzonki na piękny, złocisty kolor i sprawiają, że nabierają one delikatnego, a zarazem kuszącego aromatu.

## II. DRZEWA OWOCOWE

### ZRĘBKI CZEREŚNI

### ZRĘBKI JABŁONI

### ZRĘBKI ŚLIWY

#### Zrębki czereśni

Poprzez lekko goryczkowany smak Twoje potrawy zyskają niepowtarzalny smak a także złocistobrązowy kolor. Doskonałe do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych.

#### Zrębki jabłoni

Dzięki nim uzyskamy ciekawy lekko owocowy aromat uwędzonego mięsa. Drewno z jabłoni daje lekki dym o subtelnym owocowym zapachu, a mięso uwędzone w dymie z jabłoni przyjmuje lekko brązową barwę.

#### Zrębki śliwy

Drewno ze śliwy nadaje potrawom nutę słodczy oraz lekki owocowy zapach - finalnie tworzą na powierzchni wędzonek również połysk.

**W ciągłej sprzedaży mamy zrębki drzew:**

**I. Drzewa tradycyjne:** olcha, brzoza, buk, dąb

**II. Drzewa owocowe:** czereśnia, jabłoni i śliwa

Zrębki mają wymiary **3x3 mm** i są odpowiednio suszone. Oryginalne zrębki **Borniak 3** zapewniają bezproblemową pracę podajnika.

Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:

- [zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoni, śliwa, czereśnia, wiśnia](#)

- [zrębki, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb](#)

## JEDZ NATURALNIE Z WĘDZARNIĄ BORNIAK 3

Wędzarnie marki **Borniak** zachowują poziom benzo[a]pirenu na poziomie 0,5 ug/kg – zgodnie z normą z 2014r. \* Nowe przepisy dopuszczają zawartość maksymalnie 2 ug/kg.

\* Badanie wykonane na kielbasie wędzonej w wędzarni Borniak. Dostępne do pobrania na oficjalnej stronie www.

## CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK BRZOŻOWYCH

- Certyfikat **HACCP**
- Starannie wysuszono **do 13%** wilgotności
- Odpylone dzięki specjalnemu procesowi technologicznemu
- Wysokiej jakości zrębki do wędzarni elektrycznych



Wiórka brzoza to najbardziej popularne wraz z olchą i z bukiem zrębki wędzarnicze. Są wykorzystywane do wędzenia wszystkich rodzajów mięs i ryb. **Niezastąpione w przypadku wieprzowiny, ryb i drobiu.** Zapewniają mięsu jasny, złocisty kolor. Idealne rozwiązanie dla początkujących.

**Polecamy mieszankę wiórek brzozowych, bukowych wraz z wiórkami olchowymi: brzoza i buk daje aromat, a olcha daje piękny złocisty kolor.**

#### **RODZAJE OPAKOWAŃ ORAZ CZAS WĘDZENIA ZRĘBKÓW WĘDZARNICZYCH - BRZOZA**

**2L (0,5kg), 10L (2,5kg), 50L (15 kg).**



## PRODUCENT

**Borniak 3** jest polskim producentem wysokiej jakości urządzeń wędzarniczych. Elektryczne wędzarnie z podajnikiem wiórek drzew i z generatorem dymu jest przełomem w obróbce żywności a łatwość i prostota wędzenia powoduje, że każdy może przygotować zdrową żywność we własnym zakresie. Za **Borniakiem** stoi doświadczenie, wiedza i pasja. Przemawia za nimi zadowolenie tysięcy Klientów w Polsce i na całym świecie. Przez lata **Borniak** przebył długą drogę – od niewielkiego warsztatu technologicznego do nowoczesnego przedsiębiorstwa, które obecnie jest liderem sprzedaży i dystrybucji urządzeń wędzarniczych na świecie. To wszystko sprawia, że stale powiększa się grono Klientów **Borniak** – znajdziemy pośród nich zapalonych wędkarzy i myśliwych, działkowiczów, a także właścicieli ośrodków agroturystycznych. **BORNIAK 3** podąża również w kierunku **Slow Food** i miłośników amerykańskiego **barbecue**; słowem – wszystkich, którzy cenią zdrowe jedzenie i domowe sposoby jego wytwarzania. Dzięki **Borniakowi** łatwiej nam wszystkim wrócić do tradycyjnych i zdrowych metod wytwarzania wyrobów żywnościowych.



**MARAX Import-Export**

11-610 Pozezdrze, Kuty 15

tel: +48.533-336-136

POLAND

Zakupy online: 1 - [www.marax.eu](http://www.marax.eu); 2-[www.marax.pl](http://www.marax.pl)

E-mail: [biuro@marax.pl](mailto:biuro@marax.pl)

Wszystkie nasze marki: [www.xaram.pl](http://www.xaram.pl)

---