

Link do produktu: <https://www.marax.eu/zrebki-bukowe-wiorka-wedzarnicze-drzew-lisciastych-buk-do-wedzarni-borniak-poj10l-5op-x-2l-p-1031.html>

## Zrębki bukowe, wiórka wędzarnicze drzew liściastych: BUK do wędzarni Borniak poj.10l (5op. x 2l)

Cena brutto	<b>44,90 zł</b>
Cena netto	<b>36,50 zł</b>
Cena poprzednia	<b>42,00 zł</b>
Dostępność	<b>PRODUKT DOSTĘPNY</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>ZB-10</b>
Kod producenta	<b>ZB-10</b>
Kod EAN	<b>5902114270179</b>
Producent	<b>Borniak</b>

### Opis produktu

Zrębki bukowe, wiórka wędzarnicze drzew liściastych: BUK do wędzarni Borniak poj.10l (5 op. x 2l)

### ZRĘBKI - WIÓRKA DRZEW CZYLI SEKRET NATURALNEGO WĘDZENIA W WĘDZARNIACH BORNIAK

**Zrębki są niczym przyprawy** – zależnie od gatunku drzewa z jakiego zostały pozyskane, jedne bardziej pasują do ryb, inne do wieprzowiny, a jeszcze inne do drobiu. Dym ze spalanych zrębek przenika w głąb produktu nadając mu właściwy dla wykorzystanego gatunku drewna kolor i aromat.

Rodzaj zrębek wędzarniczych ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonek. Największą frajdę sprawia mieszanie różnych zrębek, a przez to komponowanie własnych receptur.

Jednak musisz mieć pewność, że spalane wióry są całkowicie naturalne – wolne od dodatków chemicznych, pyłów i wszelkich zanieczyszczeń.

**Zrębki wędzarnicze Borniak 3 są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy.**

Zrębki **Borniak 3** zapewnią bezproblemową pracę podajnika.



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

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

### Zrębki brzozone

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, jabłoń 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: jabłoń, 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 BUKA

- Certyfikat **HACCP**
- Starannie wysuszono **do 13%** wilgotności

- 
- Odpylone dzięki specjalnemu procesowi technologicznemu
  - Wysokiej jakości zrębki do wędzarni elektrycznych

Wiórka olchowe to najbardziej popularne wraz z olchą 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 bukowych wraz z wiórkami olchowymi: buk daje aromat, a olcha daje piękny złocisty kolor.**

---

## RODZAJE OPAKOWAŃ ORAZ CZAS WĘDZENIA ZRĘBKÓW WĘDZARNICZYCH - BUK

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 wśród 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.