**MARAX Import-Export**
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Dane aktualne na dzień: 31-10-2026 07:09

Link do produktu: https://www.marax.eu/zrebki-olchowe-wiorka-wedzarnicze-drzew-lisciastych-olcha-do-wedzarni-borniak-poj50l-5x5op-x-2l-p-1742.html




# Zrębki olchowe, wiórka wędzarnicze drzew liściastych: OLCHA do wędzarni Borniak poj.50l, 5x(5op. x 2l)

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **189,00 zł** |
| Cena netto | **153,66 zł** |
| Dostępność | **PRODUKT DOSTĘPNY** |
| Czas wysyłki | **48 godzin** |
| Numer katalogowy | **ZO-50** |
| Kod producenta | **ZO-50** |
| Kod EAN | **5902114270612** |
| Producent | **Borniak** |

## Opis produktu

Zrębki olchowe, wiórka  wędzarnicze drzew liściastych: OLCHA do wędzarni Borniak poj.50l; 5 x (5op. x 2l)

**MARAX Import-Export**
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl




## 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**

**MARAX Import-Export**
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

**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

**MARAX Import-Export**
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

**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 nasyca się intrygującym posmakiem z wyczuwalną nutką goryczki i karmelu. Zrębki dębowe barwią wyroby na brązowo.

**Zrębki brzozowe**
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 goryczkowaty 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 słodyczy oraz lekki owocowy zapach - finalnie tworzą na powierzchni wędzonek również połysk.

**W ciągłej sprzedaży mamy zrębki drzew:**

**I. Drzewa tradycyjne:** olcha, brzoza, buk, dab
**II. Drzewa owocowe:** czereśnia, jabłoń i śliwa
Zrębki maja wymiary **3x3 mm i** są odpowiednio suszone. Oryginalne zrębki **Borniak 3** zapewniają bezproblemową prace podajnika.

Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradysyjnych: 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 kiełbasie wędzonej w wędzarni Borniak. Dostępne do pobrania na oficjalnej stronie www.*

**MARAX Import-Export**
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

## CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK OLCHY

- 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 bukiem zrębki wędzarnicze. Są wykorzystywane do wędzenia wszystkich rodzajów mięs i ryb. Nadają piękny kolor, od ciemnozłotego aż do brązowego. Ich wyjątkowy aromat wnika głęboko w żywność. **Idealne do mies czerwonych, ale również świetne do ryb i drobiu.**

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

### RODZAJE OPAKOWAŃ ORAZ CZAS WĘDZENIA ZRĘBKÓW WĘDZARNICZYCH - OLCHA

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

## TUTAJ KUPUJESZ ZRĘBKI OLCHOWE W ILOŚCI 50L

**MARAX Import-Export**
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl




## 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

**MARAX Import-Export**
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

wytwarzania wyrobów żywnościowych.

## Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Gramatura trawy**: 0,25 kg