

Link do produktu: <https://www.marax.eu/zrebki-olchowe-wiorka-wedzarnicze-drzew-liściastych-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	<b>189,00 zł</b>
Cena netto	<b>153,66 zł</b>
Dostępność	<b>PRODUKT DOSTĘPNY</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>ZO-50</b>
Kod producenta	<b>ZO-50</b>
Kod EAN	<b>5902114270612</b>
Producent	<b>Borniak</b>

### Opis produktu

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

### 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 nasycy 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 złocistobrazowy 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 OLCHY

---

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



## 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.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Gramatura trawy:** 0,25 kg