



ZREBKŃ - WIÓRKA DRZEW CZYLI SEKRET NATURALNEGO WĘDZENIA W WĘDZARNIACH BORNIAK

ZrebkŃ sã niczym przyprawy – zale¿nie od gatunku drzewa z jakiego zostały pozyskane, jedne bardziej pasujã do ryb, inne do wieprzowiny, a jeszcze inne do drobiu. Dym ze spalanych zrebkŃ przenika w głąb produktu nadajãc mu w³asciwy dla wykorzystanego gatunku drewna kolor i aromat.

Rodzaj zrebkŃ wędzarniczych ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonek. Najwiêkszą frajdę sprawia mieszanie ró¿nych zrebkŃ, a przez to komponowanie w³asnych receptur.

Jednak musisz miec pewnoŃ, że spalane wióry sã ca³kowicie naturalne – wolne od dodatków chemicznych, py³ów i wszelkich zanieczyszczeñ.

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 nasycy 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, 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](http://www.marax.pl).

CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK ŚLIWY - TERAZ KUPUJESZ 2X5L=10L

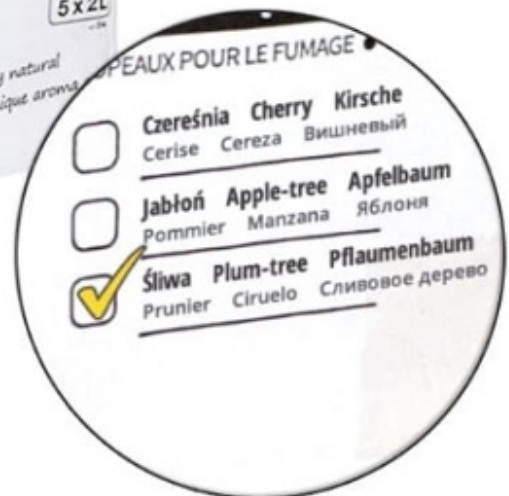
- Certyfikat **HACCP**
- Starannie wysuszono **do 13%** wilgotności
- Odpylone dzięki specjalnemu procesowi technologicznemu
- Wysokiej jakości zrębki do wędzarni elektrycznych



Zrębki drzewne do wędzenia z drzewa śliwy pozostawiają bogaty, lekko słodki bukiet smakowy oraz owocowy aromat. **Idealne do drobiu.**

RODZAJE OPAKOWAŃ ORAZ CZAS WĘDZENIA ZRĘBKÓW WĘDZARNICZYCH - ŚLIWA

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 myślicieli, działkowiczów, a także właścicieli ośrodków agroturystycznych. **BORNIAK 3** podąża również w kierunku **Slow Food** i miłośników amerykańskiego **barbecue**; słowem – wszystkim, 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