

PEKELEN MET ALLBRINE

JE PRODUCT WORDT MALSER,
SAPPIGER EN SMAKELIJKER

HET VERSCHIL TUSSEN
DROOG- EN NAT PEKELEN
OF INJECTEREN:

DROOG PEKELEN:

(AllBrine Droog, direct op het product)

- Gewichtsverlies
- Meer geconcentreerde smaak van het product
- Minder opname van smaken uit pekelmix
- Zouter eindproduct
- Langere houdbaarheid

NAT PEKELEN:

(AllBrine Opgelost in water)

- Gewichtstoename
- Minder geconcentreerde smaak van het product
- Minder zout eindproduct dan droog zouten
- Gekoeld beperkt houdbaar

✓ Bij inleggen moet je wachten tot de pekelaal is ingetrokken.

✓ Bij injecteren kun je vrijwel direct door en heb je meer opname van smaken uit de pekelmix.

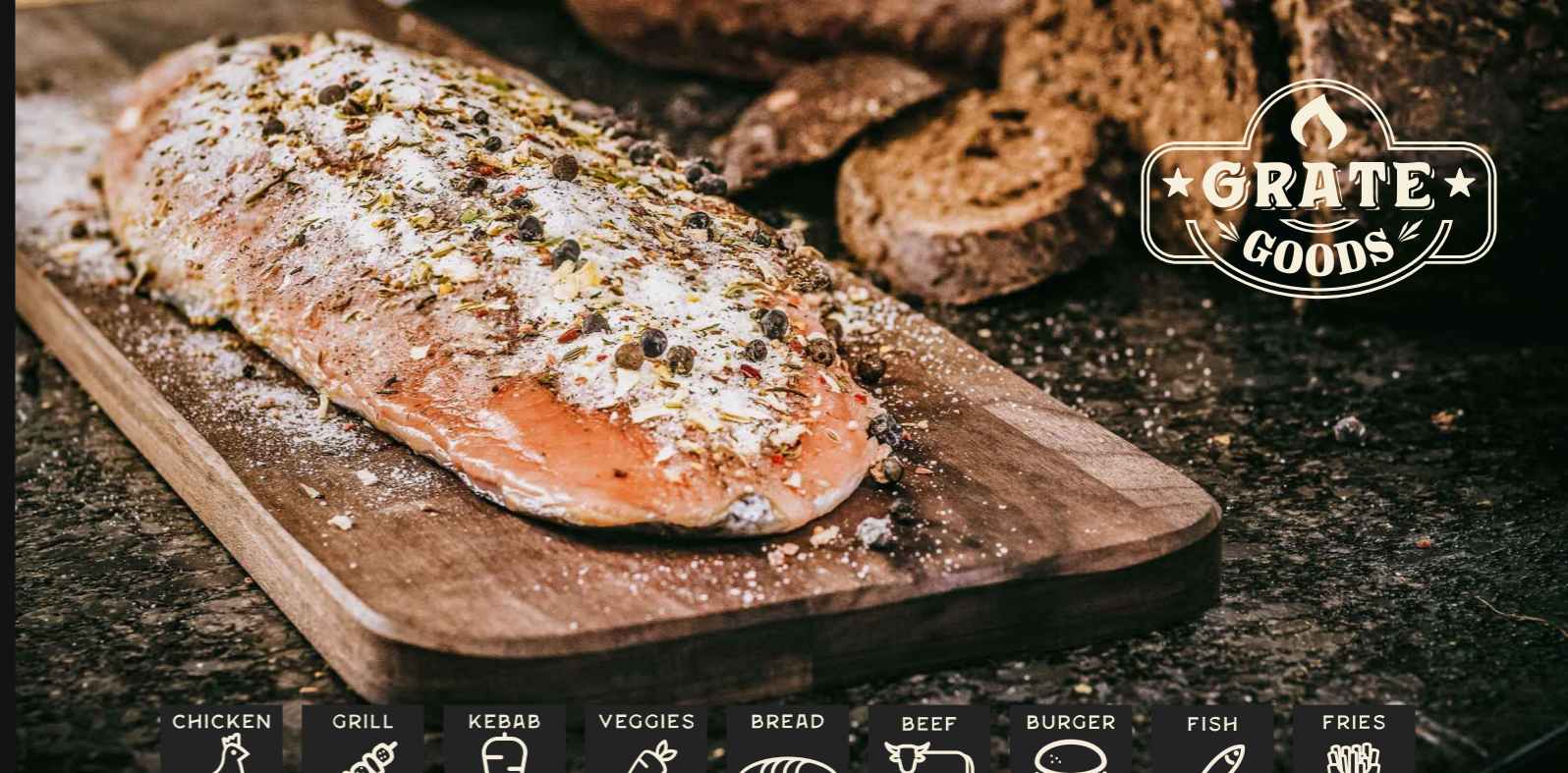
DROOG ZOUTEN / DROOG PEKELEN:

AllBrine droog aanbrengen naar behoefte.
Gezouten product gekoeld bewaren.

NAT PEKELEN OF INJECTEREN:

100 gram AllBrine per liter water. Oplossen in kokend water en terug laten koelen tot koelkasttemperatuur (1°C - 7°C). Product pekelen / marinieren in de AllBrine oplossing. Of injecteren met de AllBrine oplossing. Gepekeld / geïnjecteerd product gekoeld bewaren.

Weinig tijd, maar toch de smaak en de malsheid van een mooi stuk vlees verbeteren? Hiervoor hebben we AllBrine Ready in ons assortiment opgenomen. Deze natte pekelaal is vloeibaar, waardoor je het eenvoudig met een injector in je product inbrengt.



WAT IS PEKELEN?

Inleggen of blootstellen aan een pekelmix welke voornamelijk bestaat uit zout. Oorspronkelijk bedoeld om te conserveren. Tegenwoordig vooral toegepast omdat men de smaak en structuur van gepekelde producten waardeert.

WAT IS ALLBRINE?

Een kant en klaar pekelaalproduct dat pekelen makkelijk maakt, thuis of in een professionele keuken. AllBrine is een milde pekelaal dus vooral geschikt om een gepekelde smaak en structuur te bereiken.

Pekelen met AllBrine is niet bedoeld om te conserveren zoals bedoeld in klassieke recepten. Complexere equilibrium pekelsessies en gecompliceerde charcuterie is voor specialisten. Daarvoor is AllBrine te mild.

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN ALLBRINE COLOR EN ALLBRINE NO.1 ?

Er is maar één verschil; Zeezout vs Kleurzout.

- AllBrine Color zorgt voor kleurbehoud en is voornamelijk geschikt voor varkensvlees of pastrami.
- AllBrine No.1 is geschikt voor alle vlees, vis, groente, gevogelte, etc.

GRATE GOODS BBQ PRODUCTEN,
VERHALEN EN RECEPTEN VIND JE
OP ONZE WEBSITE





2 SOORTEN ALLBRINE, 4 PEKEL METHODEN

BEIDEN GESCHIKT OM ZOWEL DROOG ALS NAT TE PEKELEN

ALLBRINE NO.1

Geschikt voor:

Vis, vlees, gevogelte, groenten en meer. Bijvoorbeeld: steak, gerookte zalm, wild, kip, gevogelte, runder brisket, rookvlees, pulled pork, ribs, etc.



ALLBRINE COLOR

Geschikt voor:

Vleesproducten met kleurbehoud. Bijvoorbeeld pork, ribs, ham, spek, worst, Kip, pastrami, vleeswaren, etc.



DROOG PEKELEN

AllBrine Droog, direct op het product. (Curing)

EXCESS

AllBrine royaal en overmatig op het product. Na verloop van tijd AllBrine er weer afspoelen en product verder verwerken

- Zalm
- Ambachtelijke bacon
- Gedroogde Ham

EXACT

Bepaal vooraf hoeveel AllBrine nodig is om een bepaald resultaat te bereiken. Meestal tussen de 2% en 5%. Spoel de AllBrine niet af en verwerk het product verder.

- Steak
- Buikspek
- Gevogelte

NAT PEKELEN

AllBrine Opgelost in kokend water. 100gr. per liter water. (Brining)

INLEGGEN

Product ondergedompeld in de AllBrine zetten.

- Pastrami
- Kaas
- Kip (filet)

INJECTEREN

Met een Injector de opgeloste AllBrine in het product injecteren.

- Gekookte Ham
- Pulled pork
- Kalkoen

* Er zijn producten die middels meer dan 1 peketechniek tot stand kunnen komen.



PEKELEN

MET ALLBRINE

JE PRODUCT WORDT MALSER, SAPPIGER EN SMAKELIJKER

WAT IS PEKELEN?

Pekelen is een van de oudste methoden om voedsel te conserveren. Tegenwoordig nog steeds toegepast maar met AllBrine vooral voor de smaak, malsheid, sappigheid en structuur.

