



Jelita baranie A 22/24 91m w klasie extra (18/20mm)

Cena: 29,50 PLN



Opis produktu

Zastosowanie jelit naturalnych

Naturalne jelita baranie przeznaczone do produkcji przemysłowej oraz domowej do wyrobów wędzonych, gotowanych, parzonych, podsuszanych, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

Najczęściej stosowane do produkcji: kabanosów, frankfurterek, kiełbasek oraz parówek.



Przygotowanie jelit naturalnych

Po wyjęciu z opakowania rozwiązać pęczek, opłukać pod zimną bieżącą wodą. Moczyć przed nadziewaniem w ciepłej wodzie o temperaturze od 30 do 40°C około 60 minut.

Przechowywanie jelit naturalnych

Zapakowane przechowywać w temperaturze od 2 do 14°C .

**JELIT NIE WOLNO MROZIĆ PONIEWAŻ TRACĄ SWOJE
WŁAŚCIWOŚCI**