



OSŁONKA BIAŁKOWA Ø 40 - (50mb)

Cena: 90,00 PLN



Opis produktu

O słonka białkowa Ø 40 karmel o szerokości po złożeniu 60mm.

O słonka znajduje zastosowanie przy produkcji kiełbas oraz innych wyrobów wędliniarskich wędzonych i parzonych, takich jak: żywiecka, krakowska, szynkowa oraz metka.

Zalety:

-nadaje wyrobom naturalny wygląd,



- pozwala na uzyskanie wspaniałego koloru wędzenia,
- dobrze przepuszcza czynniki smakowe i zapachowe,
- przepuszczalne dla dymu i pary wodnej.

Sposób przygotowania do produkcji:

Ostonkę należy namoczyć w lekko osolonej wodzie przez okres 15 minut w temperaturze 20-25°C.

Maksymalna temperatura parzenia 75 °C, wędzenia 90 °C.