



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza
Nr. BDO 000603614

OSŁONKA BIAŁKOWA Ø 45-(500mb)

Cena: 695,00 PLN



Opis produktu



Ostonka białkowa ø 45 karmel o szerokości po złożeniu 70mm.

Ostonka 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.