



OSŁONKA BIAŁKOWA Ø 80-(300mb)

Cena: 750,00 PLN



Opis produktu

Osłonka białkowa Ø 80karmel o szerokości po złożeniu 125mm.

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

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.