



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

Jelita baranie A 22/24 30m TUBOWANE (18-20mm)

Cena: 24,50 PLN



Opis produktu

**Jelita baranie A 22-24 klasa extra długość 30m tubowane
na rurkach plastikowych.**

Średnica po wypełnieniu 18-20mm.



JELITA SĄ NACIĄGNIĘTE NA RURKACH Z TWORZYWA

UŁATWIAJĄ PRACĘ DLA OSÓB ZNIECHĘCONYCH
SZUKANIEM MAŁEGO OTWORU W KOŃCÓWCE JELITA.

PRZED UŻYCIEM NALEŻY DOBRZE NAMOCZYĆ W LETNIEJ
WODZIE TAK ABY SWOBODNIE SCHODZIŁY Z RURKI
BEZPOŚREDNIO NA LEJEK.

**UWAGA ! WAŻNE ŻEBY PRZY ŚCIĄGANIU JELIT NA LEJEK
NIEBIESKA GUMKA BYŁA PRZY STRONIE KOŃCÓWKI
LEJKA.**

Jelita baranie są wykorzystywane jako osłonki przy produkcji
delikatnych cieńszych kiełbas takich jak frankfurterki, kabanosy.

Dzięki ich elastyczności mogą być gotowane, parzone wędzone,
podsuszane, suszone i grillowane. Prawidłowo przygotowane do
nadziewania i wypełnione jelita baranie zapewniają kiełbasie
estetyczny wygląd. Sprawiają, że mięso jest zwarte i soczyste. Jelita



chronią przed utratą soków i zapachów kiełbasy.

Przygotowanie do produkcji

Jelita należy dokładnie opłukać z soli.

W ciepłej wodzie o temperaturze około 30 – 35 stopni, wymoczyć jelita przez 60 minut.

Po 60 minutach wodę trzeba wylać i moczyć jelita przez minimum 1,5 godziny do 12 godzin.

Przechowywanie

Jelita należy przechowywać w temperaturze 2-14 stopni.

Nie powinno się mrozić jelit, w ten sposób tracą elastyczność.

Nieużywane jelita należy zasypać solą i przechowywać w lodówce.