



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

Cena: 16,50 PLN



Opis produktu

JELITA NATURALNE BARANIE KALIBROWANE 22/24 -20M W KLASIE EXTRA, ŚREDNICA PO WYPEŁNIENIU (18/20MM) , W DŁUGICH ODCINKACH OD 2 DO 10 M.

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**