



Jelita naturalne wieprzowe 28/30 25m super europejskie



Cena: 19,50 PLN

Opis produktu

JELITA NATURALNE WIEPRZOWE KALIBROWANE 28/30 25M
SUPER EUROPEJSKIE, W DŁUGICH ODCINKACH OD 2 DO 12 M.

Zastosowanie jelit naturalnych

Naturalne jelita wieprzowe przeznaczone do produkcji przemysłowej oraz domowej do wyrobów wędzonych, gotowanych, parzonych, podsuszanych, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.



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 .