



## Jelita wieprzowe Polskie kielbaśnice (200m)

Cena: 91,50 PLN



Opis produktu

JELITA NATURALNE WIEPRZOWE POLSKIE KIEŁBAŚNICE 200M W  
DŁUGICH ODCINKACH OD 3 DO 18 M.

UWAGA NIE KALIBROWANE A WIĘC KALIBER OD 26 DO 32

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 .