



JELITA WIEPRZOWE EXTRA 26/28 91m

Cena: 64,00 PLN



Opis produktu

JELITA NATURALNE WIEPRZOWE KALIBROWANE

KALIBER 26/28 PĘCZEK O DŁUGOŚCI 91M W KLASIE EXTRA, 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 .