



## JELITA WIEPRZOWE EXTRA 28/30 20m



Cena: 15,00 PLN

Opis produktu

JELITA NATURALNE WIEPRZOWE KALIBROWANE 248/30 20M  
EXTRA, W DŁUGICH ODCINKACH OD 2 DO 10 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 .