



Jelita wołowe wiankowe 43/46 - 30m

Cena: 38,00 PLN



Opis produktu

Jelita naturalne wołowe wiankowe kalibrowane 43/46 - 30mb.

Zastosowanie.

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



Jelita wołowe wiankowe najczęściej stosowane do kiełbasy
Lisieckiej, kaszanki, pasztetowej oraz kiszki ziemniaczanej.

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 .