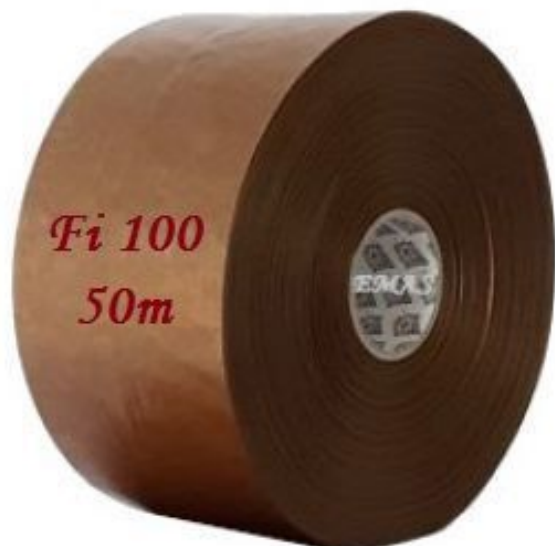




OSŁONKA BIAŁKOWA Ø100 - (50mb)

Cena: 160,00 PLN



Opis produktu

Oślonka białkowa ø 100 karmel o szerokości po złożeniu 160mm.

Oślonka znajduje zastosowanie przy produkcji kiełbas oraz innych wyrobów wędliniarskich wędzonych i parzonych, takich jak: żywiecka, krakowska, kminkowa oraz szynkowa.

Zalety:



- nadaje wyrobom naturalny wygląd,
- pozwala na uzyskanie wspaniałego koloru wędzenia,
- dobrze przepuszcza czynniki smakowe i zapachowe,
- przepuszczalne dla dymu i pary wodnej.

Sposób przygotowania do produkcji:

Ostonkę należy namoczyć w lekko osolonej wodzie przez okres 15 minut w temperaturze 20-25°C.

Maksymalna temperatura parzenia 75 °C, wędzenia 90 °C.