



## OSŁONKA BIAŁKOWA Ø 65 - (50mb)

Cena: 110,00 PLN



Opis produktu

**Osłonka białkowa Ø 65karmel o szerokości po złożeniu 102mm.**

Osłonka znajduje zastosowanie przy produkcji małych, średnich i dużych kiełbas oraz innych wyrobów wędliniarskich wędzonych i parzonych, takich jak: żywiecka, krakowska, szynkowa oraz metka.

**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.