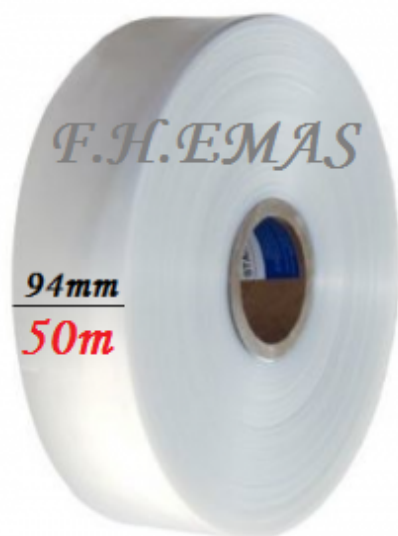




OSŁONKA POLIAMIDOWA Ø 60 / 94mm - (50mb)

Cena: 52,50 PLN



Opis produktu

Zalety i zastosowanie osłonki poliamidowej.

Poliamidowa osłonka Ø 60 po złożeniu szerokość 94mm jest przeznaczona do stosowania w przemyśle mięsnym jako jelita sztuczne do salcesonów, pasztetowych, mięs w galarecie oraz wyrobów domowych.

Bezbarwna, jednowarstwowa, bardzo wytrzymała, nie przepuszcza pary wodnej, tlenu i promieni UV, chroni przed utratą wagi, aromatu i koloru. Nadaje wędlinie kształt i wygląd, łatwo zdejmowalna.



Zapewnia doskonałe przyleganie osłonki do farszu, posiada dużą odporność na działania mechaniczne.

Przed użyciem osłonkę należy namoczyć w letniej wodzie około 30 minut. Podczas moczenia cała osłonka powinna być zanurzona w wodzie. Produkty w osłonce można parzyć lub gotować, nie nadaje się do wędzenia.