

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-naturalne-baranie-kal-18/20-mm-20-m-p-1129.html>



Jelita naturalne baranie kal. 18/20 mm, 20 m

Numer katalogowy	BR-310606
Kod producenta	BR-310606
Kod EAN	5904816010879

Opis produktu

Naturalne jelita baranie wysokiej jakości, o kalibracji 18/20 mm! Z nimi praca pójdzie Ci błyskawicznie! Na 4-5 kg mięsa.

- **Wysoka jakość i jednolita kalibracja** - jelita charakteryzują się dużą wytrzymałością oraz jednolitością kalibru w gotowym produkcie.
- **Idealne do domowych wyrobów** - dzięki wyjątkowej jakości produktu dużo szybciej i sprawniej przygotujesz własne zdrowe kiełbasy surowe, dojrzewające, parzone, pieczone, wędzone czy grillowane.
- **Bezpieczne w użyciu** - jelita są wyjątkowo odporne na uszkodzenia oraz pęknięcia, dzięki czemu praca z nimi jest komfortowa i bezstresowa.
- **Dla tych, którzy dbają o dobre zdrowie** - naturalne jelita baranie pozwalają na samodzielne wytwarzanie kiełbas bez niezdrowych dodatków oraz konserwantów.
- **Proste w użyciu** - przed rozpoczęciem pracy z jelitami należy moczyć je ok. 2 godz. w wodzie o temperaturze do 30C, a następnie przepłukać ich środek letnią wodą. Po tym zabiegu produkt nadaje się do nadziewania farszem.
- **Ekonomiczne opakowanie** - kupując nasz produkt, otrzymujesz aż 20 m naturalnych jelit baranich wysokiej jakości, które wystarczą **na ok. 4 - 5 kg farszu mięsnego!**

Myślisz o domowym wyrobie zdrowych wędlin? Przygotowanie ulubionych kabanosów lub frankfurterek nie będzie dla Ciebie już żadnym problemem! Możesz je uwędzić, grillować, suszyć lub przeznaczyć do dojrzewania.

Naturalne jelita baranie o kalibracji 18/20 mm to produkt, którego wysoką jakość docenisz już od pierwszych chwil. Jelita charakteryzują się dużą wytrzymałością. Produkt jest hermetycznie zapakowany i zakonserwowany wyłącznie solą. W jednej paczce znajduje się łącznie 20 m jelit.

Składniki: jelita baranie, substancja konserwująca: sól

Co istotne, jelita jeszcze szybciej nadziewasz farszem za pomocą specjalnych [nadziewarek do kiełbas](#).

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

Uwaga! Przechowywać w temp. $\leq 15^{\circ}\text{C}$