

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-naturalne-barani-kal-1820-mm-91-m-browin-p-1521.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Jelita naturalne baranie kal. 18/20 mm, 91 m Browin

Cena brutto	73,00 zł
Cena netto	59,35 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	310607
Kod producenta	310607
Kod EAN	5904816010862
Producent	Browin

Opis produktu

Naturalne jelita baranie wysokiej jakości o kalibracji 18/20 mm. Z nimi praca pójdzie Ci błyskawicznie! Aż na 18-24 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 kielbasy 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 kielbas bez niezdrowych dodatków oraz konserwantów.
- **Proste w użyciu** - przed rozpoczęciem pracy z jelitami należy moczyć je ok. 2 godz. w wodzie o temperaturze do 30°C, a następnie przepłukać ich środek letnią wodą. Po tym zabiegu produkt nadaje się do nadziewania farszem.
- **Ekonomiczne opakowanie** - kupując nasz produkt, otrzymujesz aż 91 m naturalnych jelit baranich wysokiej jakości, które wystarczą **na ok. 18-24 kg farszu mięsnego!**

Myślisz o domowym wyrobie zdrowych wędlin? Przygotowanie ulubionych kabanosów lub frankfurtek 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 91 m jelit.

Składniki: jelita baranie, substancja konserwująca: sól

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

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

Uwaga! Przechowywać w temp. ≤15°C

