Dane aktualne na dzień: 29-04-2026 18:50

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/jelita-naturalne-baranie-kal-1820-mm-91-m-p-2717.html

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

Cena	**77,00 zł**
Numer katalogowy	**P1-310607**
Kod producenta	**P1-310607**
Kod EAN	**5904816010862**

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 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 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 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 91 m jelit.

Składniki: jelita baranie, substancja konserwująca: sól

Co istotne, jelita jeszcze szybciej nadziejesz farszem za pomocą specjalnych nadziewarek do kiełbas.

Wypróbuj także nasz kalkulator wędliniarski.

Uwaga! Przechowywać w temp. ≤15C