

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-naturalne-baranie-kaliber1820mm-15m-p-1133.html>



## Jelita naturalne baranie - kaliber18/20mm, 15m

Numer katalogowy	<b>BR-310602</b>
Kod producenta	<b>BR-310602</b>
Kod EAN	<b>5904816919752</b>

### Opis produktu

- **Naturalna i zdrowa alternatywa** - przygotowując własne kielbasy uniknąć możesz niezdrowych dodatków i konserwantów, powszechnie stosowanych w gotowych produktach mięsnych
- **Do wyrobu kabanosów i frankfurterek bez dodatku konserwantów**
- **Uniwersalne** - wykorzystasz je zarówno do cienkich kielbasek parzonych, wędzonych, grillowanych, suszonych i dojrzewających - jelita nadają się do każdego rodzaju obróbki kielbasek
- **Zawartość opakowania 15 m** - wystarcza na **ok. 3-4 kg farszu mięsnego**
- **Możesz zamrozić niewykorzystaną partię produktu**

Naturalne jelita baranie **do wyrobu różnego cienkich kielbasek typu kabanosy czy frankfurterki**. Jelita zostały zapakowane hermetycznie w obecności soli jako środka konserwującego.

Opakowanie zawiera 15 m jelit. Średnio na 1 kg farszu mięsnego potrzeba ok. 4,6 m jelita w zależności od jego różnicy w kalibracji oraz rodzaju przygotowywanej kielbasy (wpływ na zużycie jelita ma np. grubość kawałków mięsnych, konsystencja farszu).

Długość jelit należy mierzyć po uprzednim namoczeniu ich w wodzie. Jest to jedyny obiektywny sposób miary (po kalibracji, a przed zasoleniem). Uzyskanie najbardziej wiarygodnego wyniku nie odbywa się po naciągnięciu jelit i przyłożeniu ich do miarki

**Jelita przed użyciem należy moczyć ok. 3 h w wodzie o temperaturze ok. 30C.**

**Przed otwarciem** - przechowywać można w temperaturze otoczenia, w suchym, nienasłonecznionym miejscu. Najbardziej zalecane jest przechowywanie w lodówce, które przedłuża ich przydatność do spożycia.

**Po otwarciu** - zalecana temperatura przechowywania 0 - 14C. Niewykorzystane jelito możesz bez problemu zamrozić i wykorzystać przy kolejnych wyrobach.

**Składniki:** jelita baranie, substancja konserwująca: sól