

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-naturalne-wieprzowe-2830-90m-p-1128.html>



Jelita naturalne wieprzowe 28/30, 90m

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-310613 |
| Kod producenta | BR-310613 |
| Kod EAN | 5904816020724 |

Opis produktu

Naturalne jelita wieprzowe o średnicy 28/30 mm, kalibrowane. Z nimi praca pójdzie Ci błyskawicznie i z łatwością! Na 55-60 kg mięsa.

- **Idealne do domowych wędlin** - naturalne jelita wieprzowe nadają się do spożycia i stanowią podstawowy składnik wykorzystywany przy domowej produkcji kielbas.
- **Sprawdzona jakość i bezpieczeństwo** - naturalne jelita wieprzowe to sprawdzona jakość pozwalająca Ci na samodzielne wytwarzanie kielbas i unikanie niezdrowych dodatków oraz konserwantów.
- **Prostota użycia** - przed użyciem jelita należy moczyć ok. 3 h w wodzie o temperaturze do 30C, a następnie przepłukać ich środek letnią wodą. Po tym zabiegu produkt nadaje się już do nadziewania farszem.
- **Uniwersalne** - jelita mają zastosowanie do każdego rodzaju kielbasy oraz różnych sposobów obróbki; cienkich kielbas parzonych, wędzonych, grillowanych, suszonych i dojrzewających.
- **Ekonomiczne opakowanie typu doypack, zamknięte struną** - kupując nasz produkt, otrzymujesz aż 90 m naturalnych jelit wieprzowych (w odcinkach), co wystarczy **na ok. 55-60 kg farszu mięsnego!**

Marzysz o domowym wyrobie pysznych wędlin? Przygotowanie ulubionej cienkiej kielbasy parzonej, wędzonej, grillowanej, suszonej lub dojrzewającej nie będzie dla Ciebie już żadnym problemem. Naturalne jelita wieprzowe nadają się do spożycia, dzięki czemu wybierając je, jesteś w stanie przygotować w nich swoje ulubione wędliny bez obaw o dodatek zbędnych substancji konserwujących, chemicznych.

Jelita są hermetycznie zapakowane, jedyny użyty środek konserwujący to sól.

Naturalne jelita wieprzowe świetnie nadadzą się do wyrobu każdego rodzaju cienkich kielbas i podrobów, takich jak: jałowcowa, zwyczajna, biała, kielbasa „Śląska”, „Grilli” z Finlandii, „Bratwurst” z Niemiec, „Boudin blanc” i „Saucisse Montbeliard” z Francji itp.

Opakowanie zawiera 90 m jelit (w odcinkach). Średnio na 1 kg farszu mięsnego potrzeba ok. 1,6 m jelita (zależnie od kalibracji oraz rodzaju przygotowywanej kielbasy, tj. grubości kawałków mięsnych, konsystencji farszu). Długość jelit należy mierzyć po uprzednim namoczeniu ich w wodzie. Jest to jedyny obiektywny sposób miary. Uzyskanie najbardziej wiarygodnego wyniku nie odbywa się po naciągnięciu jelit i przyłożeniu ich do miarki.

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

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

Uwaga! Przechowywać w temp. $\leq 12^{\circ}\text{C}$.