

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-naturalne-wieprzowe-kal-2830-mm-20-m-p-1131.html>



Jelita naturalne wieprzowe kal. 28/30 mm, 20 m

Numer katalogowy	BR-310608
Kod producenta	BR-310608
Kod EAN	5904816010855

Opis produktu

Naturalne jelita wieprzowe wysokiej jakości o kalibracji 28/30 mm. Z nimi praca pójdzie Ci błyskawicznie! Na 10-13 kg mięsa.

- **Dobra 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 wieprzowe pozwalają na samodzielne wytwarzanie kiełbas bez niezdrowych dodatków oraz konserwantów.
- **Proste w użyciu** - przed rozpoczęciem pracy z jelitami należy moczyć je ok. 2 godzin 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 wieprzowych, co wystarczy na ok. 10-13 kg farszu mięsnego!

Jałowcowa, zwyczajna, biała, kiełbasa „Śląska”, „Grilli” z Finlandii, „Bratwurst” z Niemiec, „Boudin blanc” i „Saucisse Montbeliard” z Francji? Myślisz o domowym wyrobie zdrowych wędlin? Przygotowanie ulubionej cienkiej kiełbasy parzonej, wędzonej, grillowanej, suszonej lub dojrzewającej nie będzie dla Ciebie już żadnym problemem!

Naturalne jelita wieprzowe o kalibracji 28/30 mm to produkt, którego 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 wieprzowe, 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