

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-naturalne-wieprzowe-kaliber-2830mm-15m-p-2721.html>



## Jelita naturalne wieprzowe - kaliber 28/30mm, 15m

Cena	<b>22,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-310601</b>
Kod producenta	<b>P1-310601</b>
Kod EAN	<b>5904816918915</b>

### Opis produktu

- **Idealne do domowych wędlin** - naturalne jelita wieprzowe nadają się do spożycia i stanowią podstawowy składnik wykorzystywany przy domowej produkcji kielbas.
- **Wysoka jakość i bezpieczeństwo** - naturalne jelita wieprzowe to wysoka 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 30C, a następnie przepłukać ich środkiem 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.
- **Aż 15 metrów w opakowaniu** - kupując nasz produkt, otrzymujesz, aż 15 m naturalnych jelit wieprzowych (w odcinkach), co wystarczy **na ok. 7-9 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, czy chemicznych dodatków.

**Jelita są hermetycznie zapakowane w obecności jednego środka konserwującego, jakim jest - 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 15 m jelit (w odcinkach). Średnio na 1 kg farszu mięsnego potrzeba ok. 1,6 m jelita (uzależnione od kalibracji oraz rodzaju przygotowywanej kielbasy tj. grubość 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.

#### Sposób użycia:

Jelita przed użyciem należy moczyć ok. 3 h w wodzie o temperaturze ok. 30C, a następnie przepłukać ich wewnątrz letnią wodą.

#### Sposób przechowywania:

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 4 - 14C. Produkt najlepiej przechowywać po otwarciu, zasolony w lodówce. Niewykorzystane jelito możesz bez problemu również zamrozić i wykorzystać przy kolejnych wyrobach. Po odmrożeniu produktu nie należy ponownie zamrażać!

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

---

**Uwaga!**

W sezonie zimowym i letnim w czasie temperatur ekstremalnych produkt dostępny wyłącznie przy opcji dostawy z odbiorem osobistym.