

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-wieprzowe-2830-mm-i-baranie-1820-mm-zestaw-p-2714.html>



Jelita wieprzowe 28/30 mm i baranie 18/20 mm - zestaw

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 47,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-310614 |
| Kod producenta | P1-310614 |
| Kod EAN | 5904816021899 |

Opis produktu

Ten zestaw naturalnych jelit wieprzowych i baranich, to doskonała propozycja dla każdego miłośnika domowych wyrobów wędliniarskich. Masz do dyspozycji 20 metrów jelit wieprzowych o kalibracji 28/30 mm, wystarczających na 10-13 kg mięsa, a także 20 metrów jelit baranich o kalibracji 18/20 mm, z którymi przygotujesz 4-5 kg mięsa.

Zalety zestawu:

- **Idealne do domowych wyrobów** - używając naturalnych jelit możesz przygotować własne kielbasy dojrzewające, parzone, pieczone, wędzone czy grillowane, wszystkie bez sztucznych dodatków i konserwantów, doprawione tak jak lubisz.
- **Wysoka jakość** - jelita charakteryzują się dużą wytrzymałością i jednolitą kalibracją, co zapewnia komfortową pracę i doskonałe, profesjonalne rezultaty.
- **Bezpieczne w użyciu** - jelita są naturalne, odporne na uszkodzenia i pęknięcia.
- **Proste w użyciu** - jelita wystarczy namoczyć w wodzie o temperaturze do 30C przez około 2 godziny, a następnie przepłukać letnią wodą.
- **Ekonomiczny zestaw** - otrzymujesz aż 40 metrów jelit w atrakcyjnej cenie. Pozwoli Ci to przygotować łącznie nawet 18 kg wsadu!

Zestaw naturalnych jelit wieprzowych i baranich to doskonały wybór dla każdego, kto ceni wysoką jakość i zdrowie. Zamów już dziś i pocuj radość z tworzenia pysznych wędlin w swojej kuchni.

Cenną zaletą tych jelit jest także to, że są **hermetycznie zapakowane i konserwowane wyłącznie solą**.

Porada: Komfortowe i szybkie napętnianie jelit farszem zapewni Ci odpowiednia nadziewarka do kielbas - [wybierz najlepszy dla siebie model!](#)