

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-wieprzowe-na-paskach-2830-20m-p-1132.html>



## Jelita wieprzowe na paskach 28/30, 20m

Numer katalogowy	<b>BR-310604</b>
Kod producenta	<b>BR-310604</b>
Kod EAN	<b>5904816008845</b>

### Opis produktu

Naturalne jelita wieprzowe o średnicy 28/30 mm, kalibrowane, na paskach, które ułatwiają naciąganie na lejek i eliminują ich płątanie. Z nimi praca pójdzie Ci błyskawicznie oraz sprawnie! Na 10-13 kg mięsa.

- **Na paskach** - jelita są nakładane na specjalne paski, które ułatwiają naciąganie na lejek i eliminują ich płątanie podczas przechowywania. Strzałki na paskach sugerują kierunek nałożenia na lejek. Na końcu paska znajduje się otwór, umożliwiający łatwe zsunięcie go z lejka.
- **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 odporne na uszkodzenia oraz pęknięcia, dzięki czemu praca z nimi jest wyjątkowo 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. 3 h w wodzie o temperaturze do 30C, a następnie przepłukać ich środek letnią wodą. Po tym zabiegu produkt nadaje się do nadziewania farszem.
- **Wygodne opakowanie** - opakowanie wyposażone w specjalną strunę, ułatwiającą wielokrotne zamykanie i otwieranie .

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 kalibrowane na paskach o przekroju 28/30 mm to produkt, którego wysoką jakość docenisz już od pierwszych chwil. Dzięki innowacyjnemu sposobowi kalibrowania jelit na paskach, podczas przechowywania nie ulegają zniszczeniu, nie płącą się oraz dają się w łatwy i szybki sposób naciągnąć na lejek nadziewarki. Strzałki na paskach sugerują kierunek nałożenia na lejek. Otwór na końcu paskach pozwala na pewny chwyt śliskiego paska i zsunięcie z lejka.

Produkt jest hermetycznie zapakowany i zakonserwowany wyłącznie solą. W jednej paczce łącznie znajduje się 20 m jelit.

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

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski!](#)

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

**Uwaga!** Przechowywać w temp. ≤10C.