

Dane aktualne na dzień: 06-06-2026 00:51

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-wieprzowe-naturalne-kaliber-28-30-mm-20-m-na-kielbase-oslonka-flaki-p-39.html>



## Jelita wieprzowe naturalne kaliber 28-30 mm 20 m na kielbasę osłonka flaki

Cena	<b>22,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>Jelita wieprzowe naturalne 28-30 mm 20 m</b>
Kod producenta	<b>Jelita wieprzowe naturalne 28-30 mm 20 m</b>
Kod EAN	<b>5904816010855</b>
Kod producenta	<b>Jelita wieprzowe naturalne 28-30 mm 20 m</b>
Marka	<b>Browin</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.24</b>
Rodzaj	<b>jelita wieprzowe</b>
EAN (GTIN)	<b>5904816010855</b>
Długość	<b>20</b>
Nazwa handlowa	<b>Jelita naturalne wieprzowe kal. 28/30 mm, 20 m</b>

### Opis produktu

Naturalne Jelita wieprzowe kaliber 28-30 mm 20 m na kielbasę osłonka flaki



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 30°C, a następnie przepłukać ich środek letnią wodą. Po tym zabiegu produkt nadaje się do nadziewania farszem.
- **10-13 kg farszu mięsnego!**

Marzysz o domowym wyrobie pysznych wędlin? Przygotowanie ulubionej cienkiej kiełbasy 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 nadają 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 20 m jelit (w odcinkach). Średnio na 1 kg farszu mięsnego potrzeba ok. 1,6 m jelita (zależnie od kalibracji oraz rodzaju przygotowywanej kiełbasy, 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 nadziejiesz farszem za pomocą specjalnych nadziewarek do kiełbas.

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

**Uwaga!** Przechowywać w temp.  $\leq 15^{\circ}\text{C}$ .



