

Dane aktualne na dzień: 05-04-2026 21:27

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

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. $\leq 15^{\circ}\text{C}$.



