

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-wieprzowe-premium-2830mm-3-8m-20m-p-2722.html>



## Jelita wieprzowe premium 28/30mm, 3-8m, 20m

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>52,00 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>P1-310603</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-310603</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816008838</b> |

### Opis produktu

Naturalne jelita wieprzowe w jakości premium o kalibracji 28/30 mm, w długich odcinkach, aż do 8 m! Z nimi praca pójdzie Ci błyskawicznie! Na 10-13 kg mięsa.

- **Jakość premium i jednolita kalibracja** - jelita charakteryzują się długimi odcinkami (do 8 m w pęczku) i dużą wytrzymałością na uszkodzenia 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 premium 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.
- **Ekonomiczne opakowanie, zamknięte struną** - kupując nasz produkt, otrzymujesz aż 20 m naturalnych jelit wieprzowych, co wystarczy **na ok. 10-13 kg farszu mięsnego!**

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 premium o kalibracji 28/30 mm to produkt, którego wysoką jakość docenisz już od pierwszych chwil. Jelita charakteryzują się długimi odcinkami (do 8 m w pęczku). Produkt jest hermetycznie zapakowany i zakonserwowany wyłącznie solą. W jednej paczce znajduje się łącznie 20 m jelit.

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

---

Wypróbuj także nasz [kalkulator wędliniarski](#).

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

**Uwaga!** Przechowywać w temp.  $\leq 10^{\circ}\text{C}$