

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-wieprzowe-suszone-kaliber-100-mm-50-cm-2-szt-p-1123.html>



## Jelita wieprzowe suszone kaliber 100 mm, 50 cm - 2 szt.

Numer katalogowy	<b>BR-310621</b>
Kod producenta	<b>BR-310621</b>
Kod EAN	<b>5904816008180</b>

### Opis produktu

Suszone jelita to innowacyjny produkt, w 100% naturalny. Osłonki wykonane są z kilku warstw najlepszej jakości jelit wieprzowych. Wypróbuj koniecznie naszej nowości. Jelita suszone to idealny wybór! Z ich użyciem przygotujesz domowe kiełbasy, wędliny tj.: kiełbasa żywiecka, kiełbasa krakowska i inne.

- **W 100% naturalne** - suszone jelita to w pełni naturalny produkt, idealna ekologiczna **alternatywa dla foliowych woreczków do szynkaru**, białkowych i poliamidowych osłonek wędliniarskich. Suszone jelita nadają się do spożycia.
- **Doskonała wytrzymałość** - w przypadku tych jelit nie musisz martwić się o pękanie, to super mocny produkt, który nigdy Cię nie zawiedzie. Łatwo usuniesz go z gotowego wyrobu.
- **Jednorodna kalibracja** - z suszonymi jelitami stworzysz idealne wędliny o jednorodnej średnicy, takie jak z profesjonalnych masarni.
- **Idealne dopasowanie i ekstrakcja wilgoci** - suszone osłonki perfekcyjnie dopasowują się do wsadu mięsnego oraz zapewniają szybsze suszenie i dokładniejszą penetrację dymu podczas wędzenia kiełbas.
- **Łatwe do przechowywania** - suszone jelita Browin nie wymagają specjalnych, chłodniczych warunków przechowywania, tak jak ma to miejsce w przypadku tradycyjnych naturalnych jelit.
- **Na ok 7 kg mięsa** - opakowanie zawiera 2 sztuki suszonych jelit, które pomieszczą do 7 kg wsadu mięsnego.

Poznaj naszą nowość! Idealny produkt dla domowego wędliniarstwa. Naturalne suszone jelita wieprzowe do kiełbas i wędlin o średnicy 100 mm. Opakowanie zawiera 2 sztuki suszonych jelit o długości ok. 50 cm.

To produkt w 100% naturalnego pochodzenia wieprzowego charakteryzujący się doskonałą wytrzymałością, jednolitością i kalibracją. Osłonki idealnie dopasowują się do wyrobów mięsnych, zapewniają lepszą ekstrakcję wilgoci, co wpływa na szybkość suszenia i dokładniejszą penetrację dymu podczas wędzenia.

Ze względu na suszoną formę, jelita przechowywać można w temperaturze pokojowej.

**Sposób użycia:** Zanurz osłonki na 5 min. w letniej wodzie. Następnie nadziej je farszem i postępuj dalej zgodnie z przepisem na wybraną wędlinę. Każda osłonka zaślepiona jest z jednej strony, poprzez owalne wyprofilowanie. Drugi koniec wypełnionej osłonki zwiąż sznurkiem lub użyj zaciskarki wędliniarskiej. W razie potrzeby długość jelita możesz dowolnie skracać. Jelita suszone to naturalny produkt, nadają się do spożycia, jednak bez problemu usuniesz je z gotowego wyrobu.

W przypadku użycia osłonki jako alternatywy dla foliowego woreczka, analogicznie jak powyżej, zanurz ją na 5 min. w letniej wodzie. Następnie umieść w szynkarze i uzupełnij farszem. Końcówkę osłonki zawiń i przyciśnij sprężyną oraz pokrywką szynkaru. Podczas wyjmowania potrawy wystarczy pociągnąć za osłonkę, w razie konieczności podważyć wsad nożem.

**Niewykorzystaną, uwodnioną osłonkę pozostawić możesz do wyschnięcia i użyć następnym razem.**

**Składniki:** jelita wieprzowe.