

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/jelita-wieprzowe-suszone-kaliber-65-mm-30-cm-4-szt-p-1122.html>



Jelita wieprzowe suszone kaliber 65 mm, 30 cm - 4 szt.

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-310620 |
| Kod producenta | BR-310620 |
| Kod EAN | 5904816007732 |

Opis produktu

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

- **W 100% naturalne** - suszone jelita to w pełni naturalny produkt, idealna ekologiczna alternatywa dla białkowych i poliamidowych osłonek wędliniarskich. Suszone jelita nadają się do spożycia.
- **Doskonała wytrzymałość** - w przypadku tych jelit nie musisz martwić się o pęknięcie, to supermocny 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 4,5 kg mięsa** - opakowanie zawiera 4 sztuki suszonych jelit, które pomieszczą do 4,5 kg wsadu mięsnego.

Poznaj naszą nowość! Idealny produkt dla domowego wędliniarstwa. Naturalne suszone jelita wieprzowe do kiełbas i wędlin o średnicy 65 mm. Opakowanie zawiera 4 sztuki suszonych jelit o długości ok. 30 cm.

To produkt w 100% naturalny, 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 te 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.

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

Składniki: jelita wieprzowe.