

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/oslonka-bialkowa-wedliniarska-fi-55-4-m-p-1126.html>



## O słonka białkowa wędliniarska fi 55 - 4 m

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-310301</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-310301</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816916997</b> |

### Opis produktu

- **Do parzenia i wędzenia** - wędliniarska słonka białkowa do kiełbas sprawdzi się podczas przygotowywania parzonych oraz wędzonych zarówno na ciepło, gorąco, jak i na zimno wyrobów domowych.
- **Do różnego rodzaju kiełbas** - słonka pozwoli Ci na samodzielne przyrządzenie wyśmienitych wędlin takich jak **żywiecka, krakowska i szynkowa, a także kiełbasy długo dojrzewające.**
- **Proste użycie** - słonka jest niezwykle prosta w użyciu, przed napełnieniem wystarczy namoczyć ją przez 30 minut w solance, a następnie ściśle wypełnić wsadem, zawiązać i poddać obróbce.
- **Posiada atest PZH** - produkt przetestowany i dopuszczony do kontaktu z żywnością, również tą poddawaną obróbce termicznej w wysokich temperaturach.
- **Dane szczegółowe** - słonka posiada wytrzymałość termiczną umożliwiającą wędzenie w 90C. Opakowanie zawiera osłonkę w kolorze ecru, długości ok. 4 m i średnicy 55 mm.

Wysokiej jakości słonka wędliniarska, białkowa pochodzenia zwierzęcego - pozyskana z dwoiny bydłowej. Idealna do kiełbas, posiadająca atest PZH i pozwalająca na proste i szybkie przygotowanie domowych wędlin. Słonka dopuszczona do kontaktu z żywnością posiada wytrzymałość termiczną umożliwiającą parzenie w max. temp. 75C, wędzenie 90C oraz obróbkę zimnym dymem w max. temp. 40C. Przy jej wykorzystaniu w prosty i bezproblemowy sposób przygotujesz domowe wędliny i kiełbasy parzone oraz wędzone takie jak żywiecka, krakowska i szynkowa. Słonka sprawdzi się również do przygotowywania kiełbas długo dojrzewających. Opakowanie zawiera osłonkę w kolorze ecru, o długości ok. 4 m i średnicy 55 mm.

### Uwaga!

Przed napełnieniem osłonkę należy moczyć przez 30 min w temp. 20 ±5C w 10-15% roztworze soli (1/2 szklanki na 1 L wody). Ściśle wypełnioną osłonkę należy zawiązać i poddać obróbce odpowiedniej dla rodzaju kiełbasy.

Przed spożyciem wędliny osłonkę należy usunąć. Nie nadaje się ona do spożycia.

O słonka białkowa jest pochodzenia odzwierzęcego, posiada atest PZH.

Opakowanie jednostkowe zawiera 4 mb ± 5%

Średnica: 55 mm