

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/oslonka-bialkowa-wedliniarska-fi65-4-m-p-1124.html>



O słonka białkowa wędliniarska fi.65 - 4 m

Numer katalogowy	BR-310302
Kod producenta	BR-310302
Kod EAN	5904816005387

Opis produktu

Domowe wędliny to lepsze w smaku, zdrowsze i tańsze produkty od ich odpowiedników sklepowych. Jeśli zdecydowałeś się przygotować domową kielbasę żywiecką, krakowską czy szynkową ta słonka białkowa będzie idealnym wyborem.

- **Do parzenia, wędzenia** - wędliniarska słonka białkowa do kielbas sprawdzi się podczas przygotowywania parzonych oraz wędzonych zarówno na ciepło, gorąco, jak i na zimno wyrobów domowych.
- **Do różnego rodzaju kielbas** - słonka pozwoli Ci na samodzielne przyrządzenie wyśmienitych wędlin takich jak żywiecka, krakowska i szynkowa, a także kielbasy 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 słonkę w kolorze karmelowym, długości ok. 4 m i średnicy 65 mm.

Wysokiej jakości słonka wędliniarska, białkowa pochodzenia zwierzęcego - pozyskana z dwoiny bydłowej. Idealna do kielbas, 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 kielbasy parzone oraz wędzone takie jak żywiecka, krakowska i szynkowa. Słonka sprawdzi się również do przygotowywania kielbas długo dojrzewających. Opakowanie zawiera słonkę w kolorze karmelowym, o długości ok. 4 m i średnicy 65 mm.

Uwaga!

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

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

Słonka białkowa jest pochodzenia odzwierzęcego, posiada atest PZH.

Opakowanie jednostkowe zawiera 4 mb ± 5%

Średnica: 65 mm

Wyprodukowane w UE