

Link do produktu: <https://sklepmasarski.com.pl/jelita-barani-2224-1820-mm-91-4-m-p-2.html>



## Jelita baranie 22/24 ( 18/20 mm ) 91,4 m

Cena **39,00 zł**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **1020**

### Opis produktu

## Jelita baranie 22/24 ( 18-20 mm ) idealne na frankfurterki i kabanosy.

### Jelita baranie 22/24 (kaliber wodny 18-20 mm ! ) EKSTRA 91,5 mb, idealne na FRANKFURTERKI, KABANOSY

Jelita naturalne baranie kalibrowane klasy ekstra, kaliber 22/24 najczęściej stosowane do cieńszych frankfurterek, kabanosów, kiełbasek peperoni. Jelita przeznaczone są do użytku domowego jak i przemysłowego.

Jelita ekstra - utrzymują równy kaliber w całym pęczku, są mocne i równe. Po napełnieniu osiągają średnicę około **18-20 mm**.

Jelita pochodzą z legalnego źródła, konfekcja i pakowanie odbywa się w zakładzie posiadającym wszelakie zezwolenia. Na życzenie klienta dostarczamy odpowiednie atesty.

Do każdej dostawy paragon lub na życzenie faktura.

Kupując w naszym sklepie masz pewność, że kupujesz towar z pewnego źródła. Każdy pęczek zapakowany jest próżniowo w woreczek z nadrukiem i datą ważności.

Jelita zapakowane w oryginalny woreczek można przechowywać w temp. Od 0 do 14 stopni C zgodnie z Polską Normą PN-A-85702 dotyczącą jelit naturalnych. Po otwarciu z opakowania niezużyte jelita należy przesolić solą kuchenną i zamknąć w szczelnym opakowaniu np. słoiczku. I przechowywać w temp od 0 do 14 C Jelit solonych się nie mrozi, gdyż tracą swoje właściwości. Przed użyciem należy je moczyć w letniej wodzie od 30 minut do 60 minut przed nadziewaniem.

Masa jednej sztuki to **0,5 kg**.

Kraj pochodzenia: Chiny