

Link do produktu: <https://sklepmasarski.com.pl/jelita-baranie-24-2426-mm-91-4-m-p-4.html>



## Jelita baranie 24++( 24/26 mm ) 91,4 m

Cena **89,00 zł**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **1023**

### Opis produktu

## **Jelita baranie 24++( 24/26 mm ) idealne na frankfurterki i kiełbaski.**

### **Rzeczywisty kaliber 24-26 mm**

#### **Jelita baranie 24++ (kaliber wodny 24/26mm ! ) EKSTRA 91,5 mb, idealne na FRANKFURTERKI, Kiełbaski**

Jelita naturalne baranie 24++ bardzo grube i mocne jelita baranie.

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