

Link do produktu: <https://rafex.eu/oslonka-bialkowa-wedliniarska-p-203896.html>



Osłonka Białkowa Wędliniarska

Cena	23,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003709
Kod EAN	5904816916997
Producent	Browin

Opis produktu

Do parzenia i wędzenia — wędliniarska osłonka białkowa do kielbas sprawdzi się podczas przygotowywania pieczonych, parzonych oraz wędzonych zarówno na ciepło, gorąco, jak i na zimno wyrobów domowych. Do różnego rodzaju kielbas — osłonka pozwoli Ci na samodzielne przyrządzenie wyśmienitych wędlin takich jak żywiecka, krakowska i szynkowa, a także kielbasy długo dojrzewające. Proste użycie — osłonka jest niezwykle prosta w użyciu, przed napełnieniem wystarczy namoczyć ją przez 15 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 — osłonka posiada wytrzymałość termiczną do 100°C. Opakowanie zawiera osłonkę w kolorze carmel lub creal, długości ok. 4 m i średnicy 55 cm. Wysokiej jakości osłonka wędliniarska, białkowa pochodzenia zwierzęcego - pozyskana z dwoiny bydlęcej. Idealna do kielbas, posiadająca atest PZH i pozwalająca na proste i szybkie przygotowanie domowych wędlin. Osłonka dopuszczona do kontaktu z żywnością posiada wytrzymałość termiczną do 100°C i umożliwia parzenie w max. temp. 75°C, wędzenie 90°C oraz obróbkę zimnym dymem w max. temp. 40°C. Przy jej wykorzystaniu w prosty i bezproblemowy sposób przygotujesz domowe wędliny i kielbasy parzone oraz wędzone takie jak żywiecka, krakowska i szynkowa. Osłonka sprawdzi się również do przygotowywania kielbas długo dojrzewających. Opakowanie zawiera osłonkę w kolorze carmel lub creal, o długości ok. 4 m i średnicy 55 cm. Uwaga! Przed napełnieniem osłonkę należy moczyć przez 15 min 15 min w temp. 20 ±5°C w 10-15% roztworze soli (1/2 szklanki na 1 L wody). Ściśle wypełnioną osłonkę należy zawiązać i poddać obróbce odpowiedniej dla rodzaju kielbasy.