

Browin Bílkovinné střívko 4 m x 55 mm

Cena: 165 Kč



Pouzdro bílkovin na uzeniny - na vaření, uzení - také za studena.

To vám umožní samostatně připravit chutné uzené maso nebo dušené klobásy, šunku a dlouhozrající klobásy.

Parametry

Tepelná odolnost: 100 °C

Balící jednotka: 4 mb ($\pm 5\%$),

Průměr: 55 mm.

Barva: Carmel nebo Clear.

Použití:

Před naplněním nechte pouzdro 15 minut v 10-15% solném roztoku o teplotě 20 ± 5 °C (1/2 šálku na 1l vody).

Pevně vyplněné pouzdro by mělo být svázáno a zpracováno podle typu klobásy.

Převarnění max. 75 °C, uzení 90 °C, zpracování studeným kouřem max. 40 °C

Parametry

Výška 5.50 mm;cm;dm;m

Šířka 400.00 mm;cm;dm;m

Délka 5.50 mm;cm;dm;m