



BIOWIN Sp. z o.o.
93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141
tel.: +48 (42) 682 92 55, fax: +48 (42) 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

Jelita naturalne Wieprzowe – kalibracja 28/30mm – 15m



SYMBOL

310601

KOD EAN

5904816918915

CHARAKTERYSTYKA

Jelita naturalne Wieprzowe – kalibracja 28/30mm – 15m

Jelita naturalne wieprzowe o kalibracji 28/30mm. Kaliber jelit dobiera się w zależności od gatunku i rodzaju kiełbasy. Nasze jelita idealnie nadają się do kiełbasy polskiej. To właśnie z nich przyrządzane są kiełbasy:

"Śląska", surowa polska, "Rzeszowska" czy też kiełbaska 'Grilli' z Finlandii, 'Bratwurst' z Niemiec, 'Boudin blanc' i 'Saucisse Montbeliard' z Francji, 'Boerewors' z Północnej Afryki, kiełbasa BBQ, włoska czy Kishka.

Inne produkty z tej kategorii:

- 310001 - Sekret Dziadka Feliksa – mieszanka ziół i przypraw
- 310002 - Receptura Babci Leokadii - mieszanka przypraw
- 310102 - Siatka wędliniarska do pieczenia 5mb, średnica 16cm, wsad 1,5kg mięsa
- 310103 - Siatka wędliniarska do pieczenia 4mb, średnica 22cm, wsad 2,5kg mięsa
- 310201 - Nici wędliniarskie
- 310301 - Osłonka białkowa wędliniarska

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	14x2x18	1	0,145
Opakowanie jednostkowe	14x2x18	1	0,145
Opakowanie zbiorcze	14x21x32	30	4,350

PRZEZNACZENIE

Do wyrobu kiełbas

INFORMACJE DODATKOWE

PKWiU

10.11.60.0.

VAT

5%