



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 Baranie – kalibracja 18/20mm – 15m



SYMBOL

310602

KOD EAN

5904816919752

CHARAKTERYSTYKA

Inne produkty z tej kategorii:

Jelita naturalne Baranie – kalibracja 18/20mm – 15m

Jelita naturalne baranie o kalibracji 18/20mm. Kaliber jelit dobiera się w zależności od gatunku i rodzaju kiełbasy. Nasze jelita idealnie nadają się do cienkich kiełbasek. To właśnie z nich przyrządzane są: frankfurterki, kabanosy.

- 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
- 310601 – Jelita naturalne wieprzowe

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	14x2x18	1	0,060
Opakowanie jednostkowe	14x2x18	1	0,060
Opakowanie zbiorcze	14x21x32	30	1,800

PRZEZNACZENIE

Do wyrobu kiełbas, frankfurterek, kabanosów

INFORMACJE DODATKOWE

Świetnie nadają się do gotowania, wędzenia, grillowania. Są delikatne i trwałe. Łatwo się je napełnia

PKWiU

10.11.60.0.

VAT

5%