

Оболочка для сыровяленых колбас d45, «Naturin» (Германия)



Київ, Україна

- «Naturin» - оболочка с улучшенной адгезией к фаршу и повышенной прочностью для сыровяленых/сырокопченых колбас.
Цена: d45 - 10 грн./1м.

Производитель: Германия.

Искусственная коллагеновая (белковая) колбасная оболочка «Naturin» используется при производстве всех видов колбас: вареных, полукопченых, варено-копченых, сыровяленых и сырокопченых.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ:

- оболочку хранят в сухих помещениях, защищённых от солнечного света, при температуре 20...25С на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов при относительной влажности воздуха 40...75%.

ПОДГОТОВКА К НАБИВКЕ:

Оболочку замачивают в 15% растворе поваренной соли температурой от 20°С до 25°С на протяжении от 30 до 60 минут.

Отправка по Украине за счет покупателя.

Price: **10 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Копченый Сергей

063-237-25-43