



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

Nici wędliniarskie bawełniane białe 100g



SYMBOL

310201

KOD EAN

5904816916973

CHARAKTERYSTYKA

Nici wędliniarskie bawełniane białe 100g

Nici wędliniarskie służą do ręcznego wiązania mięs przeznaczonych do wędzenia, parzenia lub rolad na czas pieczenia. Naturalne materiały, pozwalają na obróbkę cieplną mięsa (do temp. 300°C), bez zmiany jego aromatu i smaku. Oferowany przez nas produkt jest niezwykle wytrzymały, dzięki czemu bez obaw możesz powiesić mięso na haku.

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
- 310301 - Osłonka białkowa wędliniarska do parzenia, wędzenia - również na zimno
- 310401 - Osłonka wędliniarska tekstylna do parzenia
- 780104 - Zrębki do wędzenia i grillowania, 100% buk
- 780204 - Zrębki do wędzenia i grillowania, 70% olcha, 30% buk
- Sal - saletra potasowa do peklowania 20kg mięsa

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	5x5x9	1	0,100
Opakowanie jednostkowe	13x5x15	1	0,110
Opakowanie zbiorcze	30x40x7	10	1,100

PRZEZNACZENIE

Nici wędliniarskie służą do ręcznego wiązania mięs przeznaczonych do wędzenia, parzenia lub rolad na czas pieczenia.

INFORMACJE DODATKOWE

Wytrzymałość termiczna 300°C. Posiada atest PZH. Do wędzenia, parzenia, pieczenia, waga 100g ±5%

PKWiU

13.94.20

VAT

23%