



BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.  
ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź  
tel.: +48 42 2323200, fax: +48 42 2323295  
www.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 ciepłą 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:

- 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

### DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	5,5x5,5x9,5	1	0,102
Opakowanie jednostkowe	5,5x5,5x9,5	1	0,102
Opakowanie zbiorcze	12x20x16	10	1,066

### 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%