

Kiszki

kaszanki,
krupnioki,
kartoflanki

to takie proste !

zrób to sam

Krupniok I ski - czarny (z krwi)

- boczek wie y ze skór bez eberek ugotowa	1,500 kg
(lub mi so z głów wieprz., okrawki mi sa, pachwina ze skór itp.)	0,600 kg
- skórki wieprzowe ugotowa	0,300 kg
- w troba wieprzowa (lub drobiowa) wie a	0,550 kg
- kasza j czmienna (lub ry) ok. 3 szklanki	0,095 kg
- sól kuchenna (ok. 19 ty eczek płaskich)	0,125 kg
- Solo Smak " Krupniok czarny" zawarto opakowania	0,200 litr
- rosół zimny po ugotowaniu boczkowi i skórek (do rozpuszczenia Solo Smak - 1 szklanka)	9 metrów
- osłonki jelita wieprzowe cienkie	

... w tym miejscu w ulotce,

któr otrzymasz (o ile j zamówisz) wraz z pierwszym zakupem w naszym sklepie, znajduje si szczegółowa instrukcja (technologii) wykonania zapraszamy do zakupów

www.tradismak.pl

Kaszanka wyborowa - czarna (z krwi)

- podgardle, boczek ze skór bez eberek ugotowa	1,300 kg
(lub mi so z głów wieprz., okrawki mi sa, pachwina ze skór itp.)	0,600 kg
- skórki wieprzowe ugotowa	0,600 kg
- w troba wieprzowa (lub drobiowa) parzona	0,550 kg
- kasza gryczana (lub j czmienna) ok. 3 szklanki	0,095 kg
- sól kuchenna (ok. 19 ty eczek płaskich)	0,125 kg
- Solo Smak " Krupniok czarny" zawarto opakowania	0,200 litr
- rosół zimny po ugotowaniu boczkowi i skórek (do rozpuszczenia Solo Smak - 1 szklanka)	1,70 metra
- osłonki sztuczne r. 63 mm lub jelita wieprzowe grube	

... w tym miejscu w ulotce,

któr otrzymasz (o ile j zamówisz) wraz z pierwszym zakupem w naszym sklepie, znajduje si szczegółowa instrukcja (technologii) wykonania zapraszamy do zakupów

www.tradismak.pl

Krupniok I ski - biały (bez krwi)

- podgardle wieprzowe ze skór ugotowa	1,200 kg
(lub mi so z głów wieprz., okrawki mi sa, pachwina lub boczek ze skór itp.)	0,400 kg
- skórki wieprzowe ugotowa	0,100 kg
- bułki suche (namoczone w rosole - ok. 2 szt)	0,700 kg
- tłuszcz drobny wieprzowy sparzy	0,550 kg
- kasza j czmienna (lub ry ok. 3 szklanki)	0,095 kg
- sól kuchenna (ok. 19 ty eczek płaskich)	0,002 kg
- ziele angielskie zmielone (ok. 1 szt. ty eczki płaskiej)	0,040 kg
- cebula wie a (1 szt. rednia)	0,040 kg
- "Krupniok biały" (Turbo Smak Cn) zawarto opakowania	0,200 litr
- rosół po ugotowaniu podgardla i skórek (ok. 1 szklanka)	9 metrów
- osłonki jelita wieprzowe cienkie	

... w tym miejscu w ulotce,

któr otrzymasz (o ile j zamówisz) wraz z pierwszym zakupem w naszym sklepie, znajduje si szczegółowa instrukcja (technologii) wykonania zapraszamy do zakupów

www.tradismak.pl

Kaszanka chłopska - biała (bez krwi)

- podgardle wieprzowe ze skór ugotowa	1,300 kg
(lub mi so z głów wieprz., okrawki mi sa, pachwina lub boczek ze skór itp.)	0,600 kg
- skórki wieprzowe ugotowa	0,100 kg
- bułki suche (namoczone w rosole - ok. 2 szt)	0,500 kg
- w troba wieprzowa sparzy	0,550 kg
- kasza j czmienna (ok. 3 szklanki)	0,095 kg
- sól kuchenna (ok. 19 ty eczek płaskich)	0,002 kg
- ziele angielskie zmielone (ok. 1 szt. ty eczki płaskiej)	0,040 kg
- cebula wie a (1 szt. rednia)	0,040 kg
- "Kaszanka chłopska" (Turbo Smak Cn) zawarto opakowania	0,200 litr
- rosół po ugotowaniu podgardla i skórek (ok. 1 szklanka)	1,70 metra
- osłonki jelita sztuczne r. 43 mm (lub wieprzowe grube0	

... w tym miejscu w ulotce,

któr otrzymasz (o ile j zamówisz) wraz z pierwszym zakupem w naszym sklepie, znajduje si szczegółowa instrukcja (technologii) wykonania zapraszamy do zakupów

www.tradismak.pl

Kartoflanka - biała (bez krwi)

- podgardle, (lub boczek wieprzowy, okrawki mi sa, pachwina,stonina itp.)	2,000 kg
- ziemniaki surowe (ostrugane)	2,800 kg
- m ka (pszenna)	0,300 kg
- sól kuchenna (ok. 18 ty eczek płaskich)	0,090 kg
- ziele angielskie zmielone (ok. 1 szt. ty eczki płaskiej)	0,002 kg
- cebula wie a (ok. 2 szt. du e)	0,300 kg
- szczypiorek zielony (ok.2 p czków)	0,080 kg
- "Kartoflanka" (Turbo Smak Cn) zawarto opakowania	0,040 kg
- mleko (ilo równa odci ni tej wody uzyskanej po zmieleniu surowych ziemniaków)	0,200 litr
- osłonki jelita wieprzowe cienkie	9 metrów

... w tym miejscu w ulotce,

któr otrzymasz (o ile j zamówisz) wraz z pierwszym zakupem w naszym sklepie, znajduje si szczegółowa instrukcja (technologii) wykonania zapraszamy do zakupów

www.tradismak.pl



Masz problem ? zadzwoń

0 - prefix -32 - 4152136

