



## BOYAUX NATURELS

## DE MOUTON

Les boyaux de mouton se prêtent parfaitement à toutes sortes de préparations : des délicieuses saucisses fraîches de type chipolata, merguez, longanisse et chistorra aux saucisses sèches, en passant par les saucisses cuites de type saucisse de Francfort.

L'idéal pour toutes les saucisses de petit diamètre.  
Origine : Nouvelle-Zélande et Mongolie en qualité AA, A ou AB



### Montés sur tubes

#### CALIBRES

|       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|
| 18/20 | 19/21 | 20/22 | 21/23 |
| 22/24 | 24/26 | 26/28 | 28/30 |

#### TUBE SOUPLE

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Filet 2 masses/en saumure | 30 masses/emballage  |
| Filet 2 masses/en saumure | 200 masses/emballage |

#### TUBE SEMI-RIGIDE

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| 33cm/en saumure | 5-10 masses/emballage |
|-----------------|-----------------------|

#### PRÉPARATION

Remplir un récipient d'eau potable à 30-35 °C.  
Immerger les tubes dans l'eau.  
Faire tremper pendant 60 minutes.

### Filets

#### CALIBRES

|       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|
| 18/20 | 19/21 | 20/22 | 21/23 |
| 22/24 | 24/26 | 26/28 | 28/30 |

#### FILET

|                                        |                      |
|----------------------------------------|----------------------|
| Filet 1 masse/en sel sec ou en saumure | 200 masses/emballage |
|----------------------------------------|----------------------|

#### PRÉPARATION

##### EN SEL SEC

Remplir un récipient d'eau potable à 30-35 °C.  
Immerger les masses dans l'eau.  
Faire tremper pendant 30 minutes.  
Égoutter avant utilisation.

##### EN SAUMURE

Remplir un récipient d'eau potable à 30-35 °C.  
Immerger les masses dans l'eau.  
Faire tremper pendant 20 minutes.  
Égoutter avant utilisation.



## Sac sous vide

### CALIBRES

|       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|
| 18/20 | 19/21 | 20/22 | 21/23 |
| 22/24 | 24/26 | 26/28 | 28/30 |

### EN SAUMURE

#### SAC SOUS VIDE

2 masses/sac

20-60 masses/emballage

### PRÉPARATION

Remplir un récipient d'eau potable à **30-35 °C**.

Immerger les masses dans l'eau.

Faire tremper pendant **20 minutes**.

Égoutter avant utilisation.

## Pots

### CALIBRES

|       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|
| 18/20 | 19/21 | 20/22 | 21/23 |
| 22/24 | 24/26 | 26/28 | 28/30 |

### EN SAUMURE

#### POT

2 masses/pot

6 pots/emballage

### PRÉPARATION

Remplir un récipient d'eau potable à **30-35 °C**.

Immerger les masses dans l'eau.

Faire tremper pendant **20 minutes**.

Égoutter avant utilisation.

### RÉSULTAT

Le respect de la procédure améliore la facilité d'utilisation, l'élasticité et la résistance des boyaux.

**Nos promesses : un aspect correct, un toucher parfait,  
une grande facilité de préparation  
et des rendements constants !**



Marie-Hélène Damman

+32 (0)3 711 12 24  
mariehelene@ducasi.eu