



NATURDÄRME

SCHWEINE UND SÄUE

Natürliche Schweine- und Saudärme sind für verschiedene Zwecke hervorragend geeignet.

Für leckere frische Bratwürste, Grillwürste, Bauernwürste, Chorizo, Salsiccia, weiße und schwarze Blutwurst, Lütticher Blutwurst, Knoblauchwürste und Trockenwürste.

Verschiedene Arten von Wurst, für die ein mittelgroßer Durchmesser kennzeichnend ist.
Ursprung: Europäischer Ursprung in 1A-Qualität



Aufgezogen auf Tubes

KALIBER

28/30	30/32	32/34	34/36	36/38
38/40	40/42	45/48	48/54	54+

SOFTTUBE . 50CM

Netzverpackung 3/salzlake	30 hanks/packung
Netzverpackung 3/salzlake	150 hanks/packung

SEMI-RIGID-TUBE

33cm/salzlake	6 hanks/packung
---------------	-----------------

VERARBEITUNG

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einsetzen der Tubes ins Wasser.
60 Minuten wässern lassen.

Netze

KALIBER

28/30	30/32	32/34	34/36	36/38
38/40	40/42	45/48	48/54	54+

NETZVERPACKUNG

Netzverpackung 1
14-60-150-240 hanks/packung
Trocken gesalzen oder in Salzlake.

VERARBEITUNG

TROCKEN GESALZEN

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.

30 Minuten wässern lassen.
Vor Verwendung abtropfen.

SALZLAKE

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.

20 Minuten wässern lassen.
Vor Verwendung abtropfen.

ERGEBNIS

Die korrekte Ausführung der Verfahren erhöht Anwenderkomfort, Elastizität und Beständigkeit der Därme.

NATURDÄRME SPECIALS

SCHWEINE FETTENDE UND NACHENDE

Natürliche Fettenden und Nachenden eignen sich für Trockenwurstsorten und Kochwürste, bei denen Tradition, Handwerk und Qualität die Norm sind.

Ursprung: Europa in A- und AB-Qualität
Nachende ist glatt, wobei das Fettende sehr dick fleischig ist.



Netze

KALIBER

45/50	50/55	55/58	
58/62	62/65	65/70	70+

GRÖSSE

+1m (falls nicht anders angegeben) – **Trocken gesalzen oder Salzlake.**
Cut & tied / mit Schlaufe oder maschinell angebrachter Schlaufe.

FETTENDE

10 stück /hank	100 hanks/packung
	900 hanks/packung

NACHENDE

Netto 100 stück	500 stück/packung
	5000 stück/packung

SCHWEINE DICKDARM / KRAUSEDARM

Natürliche Dickdärme / Krause oder Krausedarm mit dicker Wand eignen sich für Trockenwürste und Kochwürste, bei denen Tradition, Handwerk und Qualität die Norm sind. Dank der dicken Wand ist eine längere Reifungs-Trockenzeit möglich.

Ursprung: Europäischer Ursprung in A-Qualität



Netze

KALIBER

40/45	45/50	50/53	53/56	
56/60	60/65	65/70	70/75	75+

GRÖSSE

+1m (falls nicht anders angegeben) – **Trocken gesalzen oder Salzlake.**
cut & tied / mit Schlaufe oder maschinell angebrachter Schlaufe.

NETZVERPACKUNG

Netto 100 stück	500 stück/packung
	5000 stück/packung

VERARBEITUNG SPECIALS

TROCKEN GESALZEN

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.

45 Minuten wässern lassen.

Vor Verwendung abtropfen.

SALZLAKE

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.

30 Minuten wässern lassen.

Vor Verwendung abtropfen.

ERGEBNIS

Die korrekte Ausführung der Verfahren erhöht Anwenderkomfort, Elastizität und Beständigkeit der Därme.



**Der richtige Look, das Feel, die einfachste
Verarbeitung und Konsistenz Erträge.
Das sind unsere Versprechen!**



Marie-Hélène Damman

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