



## BOYAUX DE PORC SÉCHÉS

Les boyaux de porc séchés se composent à 100 % de boyaux naturels assemblés à la main. Ils se prêtent parfaitement à la préparation de toutes sortes de saucisses sèches et saucissons.

Grâce à notre vaste assortiment, vous avez l'assurance de trouver le produit idéal pour vos spécialités régionales de charcuterie sèche.

Produit polyvalent, très résistant, au tissu assez fin.  
100 % boyaux de porc.  
Très apprécié en Europe depuis 1947 .



### DISPONIBLES EN PLUSIEURS DIMENSIONS À PLAT

70-200mm

### CALIBRE

43-127mm

### LONGUEUR

250-160.000mm

### AUTRES FORMES

Vessies de 600 et 1000g  
Baudruches  
Boyaux coniques  
Feuilles  
Longs morceaux

### EMBALLAGE

100 pièces/paquet  
2x8 m/tube  
15m tube

### CARTON

2500 pièces  
60-130 tubes/carton

### PRÉPARATION

Remplir un récipient d'eau potable à 20-25 °C.  
Immerger les boyaux, les faire tremper pendant 5 à 10 minutes,  
puis les sortir.  
Égoutter et utiliser.

### 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