



## BOYAUX NATURELS

### DE BOEUF

Ces boyaux servent à la préparation de toutes sortes de spécialités de charcuterie sèches et cuites, artisanales et de qualité, dans le respect de la tradition.

Grands diamètres et aspect et toucher d'origine.  
Origine : Brésil et Europe en qualité A et AB



#### Menus

##### CALIBRES

34/36	36/38	38/40
40/43	43/46	46+

En sel sec ou en saumure.

##### FILET

1 masse de 50m	50 masses/emballage 140-220 masses/emballage
----------------	---

#### Gros

##### CALIBRES

45/50	50/55	55/60
60/64	64+	

En sel sec ou en saumure.

##### FILET

1 masse de 9+9 m	25-30 masses/emballage 150-200 masses/emballage
------------------	--

##### BOUTS COUPÉS ET ATTACHÉS

1 masse

##### AVEC BOUCLE

100 pièces

##### AVEC BOUCLE AJOUTÉE À LA MACHINE

500 pièces/emballage

5000 pièces/emballage

#### Baudruches

##### CALIBRES

95/115	115/130	130+
--------	---------	------

En sel sec ou en saumure.

##### LIÉES

70cm+/ 80cm+	10 pièces/paquet 100 pièces/emballage 700-1000 pièces/emballage
--------------	---

##### PRÉPARATION DES BOYAUX NATURELS DE BŒUF

###### EN SEL SEC OU EN SAUMURE

Remplir un récipient d'eau froide et laisser tremper **2 à 4 heures**.

Égoutter.

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

Immerger les masses dans l'eau.

Faire tremper pendant **10 à 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