



## BUDELLI DI

## OVINI ESSICCATI

I budelli di ovini essiccati si possono utilizzare per diverse tipologie di salsicce secche. Qui il vantaggio è la parete sottile e l'ottima trasparenza. Budelli al 100% di ovini.

In Germania questi budelli sono molto apprezzati.



### DISPONIBILI IN DIVERSE MISURE

70-200mm

### CALIBRO

43-127mm

### LUNGHEZZA

250-500mm

### FORME ALTERNATIVE

Vesciche 600 e 1000 grammi  
Bondiana

### IMBALLAGGIO

100 pezzi/pacco

### CARTONE

2500 pezzi

### LAVORAZIONE

Preparare con acqua potabile a **20-25°C**.  
Collocare i budelli in acqua ed estrarli dopo immersione di **2 minuti**.  
Sgocciolare e utilizzare.

### RISULTATO

Seguendo correttamente le procedure si migliora la facilità di utilizzo, l'elasticità e la resistenza dei budelli.



**Il giusto aspetto, una lavorazione più  
semplice e un rendimento costante:  
questa è la nostra promessa!**



**Marie-Hélène Damman**

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