



## BOYAUX DE MOUTON SÉCHÉS

Les boyaux de mouton séchés servent à la préparation de toutes sortes de saucisson sec et saucisses sèches. Leur tissu est fin et bien transparent. 100 % boyaux de mouton.

L'Allemagne apprécie particulièrement ce type de boyaux.



### DISPONIBLES EN PLUSIEURS DIMENSIONS À PLAT

70-200mm

### CALIBRE

43-127mm

### LONGUEUR

250-500mm

### AUTRES FORMES

Vessies de 600 et 1000g  
Baudruches

### EMBALLAGE

100 pièces/paquet

### CARTON

2500 pièces

### PRÉPARATION

Remplir un récipient d'eau potable à **20-25 °C**.  
Immerger les boyaux, les faire tremper pendant **2 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