



## BUDELLI NATURALI

### DI BOVINI

Questi budelli possono essere utilizzati per diverse tipologie di salsicce secche e cotte, dove tradizione, artigianalità e qualità sono la norma.

E questo grazie anche a grandi diametri e a un aspetto originale.

Origine: Brasile, Europa, qualità A e AB



#### Torta bovina

##### CALIBRI

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

Salati secchi o in salamoia.

##### RETE

1 matassa 50m      50 matasse/imballaggio  
140-220 matasse/imballaggio

#### Budello diritto

##### CALIBRI

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

Salati secchi o in salamoia.

##### RETE

1 matassa 9+9m      25-30 matasse/imballaggio  
150-200 matasse/imballaggio

##### TAGLIATI E LEGATI

1 matassa

##### CON CAPPIO

100 pezzi

##### CON CAPPIO APPLICATO A MACCHINA

500 pezzi/imballaggio  
5000 pezzi/imballaggio

#### Budello cieco

##### CALIBRI

95/115      115/130      130+

Salati secchi o in salamoia.

##### LEGATI

70cm+/ 80cm+      10 pezzi/imballaggio  
100 pezzi/imballaggio  
700-1000 pezzi/imballaggio

##### LAVORAZIONE BUDELLI NATURALI DI BOVINI

##### SALATI SECCHI E IN SALAMOIA

Preparare con acqua fredda e lasciare idratare per **2-4 ore**.

Sgocciolare.

Preparare con acqua potabile a **30-35°C**.

Lasciare assorbire le matasse in acqua.

Lasciare idratare per **10-20 minuti**.

Sgocciolare prima del consumo.

##### 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