



BUDELLI NATURALI

DI OVINI

I budelli di ovini sono eccellenti per diverse finalità.

Per gustosi insaccati freschi del tipo Chipolata, Merguez, Longaniza, Chistorra, fino alle salsicce cotte e secche.

Tutti i tipi di insaccati con la caratteristica di avere un diametro piccolo.

Origine: Nuova Zelanda e Mongolia, qualità AA, A o AB



Montati su tubi

CALIBRI

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

TUBO MORBIDO

2 matasse per rete 2/salamoia	30 matasse/imballaggio
2 matasse per rete 2/salamoia	200 matasse/imballaggio

TUBO SEMIRIGIDO

33cm/salamoia	5-10 matasse/imballaggio
---------------	--------------------------

LAVORAZIONE

Preparare con acqua potabile a **30-35°C**.
Collocare i tubi in acqua.
Lasciare idratare per **60 minuti**.

Reti

CALIBRI

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

RETE

1 matassa per rete/salati secchi o in salamoia
200 matasse/imballaggio

LAVORAZIONE

SALATI SECCHI

Preparare con acqua potabile a **30-35°C**.
Lasciare assorbire le matasse in acqua.
Lasciare idratare per **30 minuti**.
Sgocciolare prima del consumo.

SALAMOIA

Preparare con acqua potabile a **30-35°C**.
Lasciare assorbire le matasse in acqua.
Lasciare idratare per **20 minuti**.
Sgocciolare prima del consumo.



Sacco sotto vuoto

CALIBRI

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

SALAMOIA

SACCO SOTTO VUOTO

2 matasse/sacco
20-60 masses/imballaggio

LAVORAZIONE

Preparare con acqua potabile a **30-35°C**.
Lasciare assorbire le matasse in acqua.
Lasciare idratare per **20 minuti**.
Sgocciolare prima del consumo.

Vasetti

CALIBRI

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

SALAMOIA

VASETTO

2 matasse/vasetto
6 vasetti/imballaggio

LAVORAZIONE

Preparare con acqua potabile a **30-35°C**.
Lasciare assorbire le matasse in acqua.
Lasciare idratare per **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