



## GETROCKNETER

## SCHAFSDARM

Getrocknete Schafsdärme sind für verschiedene Arten von Trockenwurst einsetzbar. Ihr Vorteil besteht in ihrer dünnen Wand und attraktiven Transparenz. 100 % Schafsdärme.

In Deutschland kommt diese Art Därme sehr gut an.



### ERHÄLTlich IN VERSCHIEDENEN FLACHMASSEN

70-200mm

### KALIBER

43-127mm

### LÄNGE

250-500mm

### ALTERNATIVE FORMEN

Blasen 600 & 1000 Gramm  
Kappenform

### VERPACKUNG

100 Stück/bund

### KARTON

2500 Stück

### VERARBEITUNG

Wasserbehälter mit **20-25 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen. Därme einlegen und nach kurzer Einweichzeit von **2 Minuten** entnehmen. Abtropfen und verwenden.

### ERGEBNIS

Die korrekte Ausführung der Verfahren erhöht Anwenderkomfort, Elastizität und Beständigkeit der Därme.



**Der richtige Look, das Feel, die einfachste  
Verarbeitung und Konsistenz Erträge.  
Das sind unsere Versprechen!**



**Marie-Hélène Damman**

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