



BOYAUX NATURELS DE PORC ET DE TRUIE

Les boyaux naturels de porc et de truie se prêtent à toutes sortes de préparations : délicieuses saucisses fraîches, saucisses pour barbecue, saucisses de campagne, chorizo, salsiccia, boudins blancs et noirs, boudins de Liège, saucissons à l'ail, saucisses sèches et saucisson sec.

L'idéal pour toutes les saucisses et tous les saucissons de diamètre moyen.
Origine : Europe en qualité 1A



Montés sur tubes

CALIBRES

28/30	30/32	32/34	34/36	36/38
38/40	40/42	45/48	48/54	54+

TUBE SOUPLE . 50CM

Filet 3 masses/en saumure	30 masses/emballage
Filet 3 masses/en saumure	150 masses/emballage

TUBE SEMI-RIGIDE

33cm/en saumure	6 masses/emballage
-----------------	--------------------

PRÉPARATION

Remplir un récipient d'eau potable à 30-35 °C.
Immerger les tubes dans l'eau.
Faire tremper pendant 60 minutes.

Filets

CALIBRES

28/30	30/32	32/34	34/36	36/38
38/40	40/42	45/48	48/54	54+

FILET

Filet 1 masse
14-60-150-240 masses/emballage
En sel sec ou en saumure.

PRÉPARATION

EN SEL SEC
Remplir un récipient d'eau potable à 30-35 °C.
Immerger les masses dans l'eau.
Faire tremper pendant 30 minutes.
Égoutter avant utilisation.

EN SAUMURE

Remplir un récipient d'eau potable à 30-35 °C.
Immerger les masses dans l'eau.
Faire tremper pendant 20 minutes.
Égoutter avant utilisation.

RÉSULTAT

Le respect de la procédure améliore la facilité d'utilisation, l'élasticité et la résistance des boyaux.

BOYAUX NATURELS SPÉCIAUX

FUSEAUX ET SUIVANTS DE PORC

Les fuseaux et suivants naturels se prêtent idéalement à la préparation de saucisson sec, saucisses sèches et cuites artisanales et de qualité, dans le respect de la tradition.

Origine : Europe en qualité A et AB
Les suivants sont lisses, tandis que les fuseaux sont bien épais et charnus.



Filets

CALIBRES

45/50	50/55	55/58	
58/62	62/65	65/70	70+

DIMENSIONS

+1m (sauf indication contraire) – **En sel sec ou en saumure.**
Bouts coupés et attachés / avec boucle ou avec boucle ajoutée à la machine.

FUSEAUX

masse de 10 pièces/en saumure	100 masses/emballage
	900 masses/emballage

SUIVANTS

Filet de 100 pièces	500 pièces/emballage
	5000 pièces/emballage

CHAUDINS DE PORC

Les chaudins naturels sont épais et se prêtent idéalement à la préparation de saucisson sec, saucisses sèches et cuites artisanales et de qualité, dans le respect de la tradition. Leur tissu épais permet d'allonger le temps de maturation/séchage.

Origine : Europe en qualité A



Filets

CALIBRES

40/45	45/50	50/53	53/56	
56/60	60/65	65/70	70/75	75+

DIMENSIONS

+1m (sauf indication contraire) – **En sel sec ou en saumure.**
Bouts coupés et attachés / avec boucle ou avec boucle ajoutée à la machine.

FILET

Filet de 100 pièces	500 pièces/emballage
	5000 pièces/emballage

PRÉPARATION DES BOYAUX NATURELS SPÉCIAUX

EN SEL SEC

Remplir un récipient d'eau potable à **30-35 °C**.
Immerger les masses dans l'eau.
Faire tremper pendant **45 minutes**.
Égoutter avant utilisation.

EN SAUMURE

Remplir un récipient d'eau potable à **30-35 °C**.
Immerger les masses dans l'eau.
Faire tremper pendant **30 minutes**.
Égoutter avant utilisation.

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