



BUDELLI DI

SUINO ESSICCATI

Budelli di suino essiccati a partire da budello naturale al 100% preparato a mano. Si possono utilizzare per diverse tipologie di salsicce secche.

Un vasto assortimento che ci permette di avere il prodotto giusto per numerose specialità regionali di salsicce secche.

Con parete relativamente sottile, molto resistenti e flessibili.

Budello di suino al 100%.

Apprezzati in Europa dal 1947.



DISPONIBILI IN DIVERSE MISURE

70-200mm

CALIBRO

43-127mm

LUNGHEZZA

250-160.000mm

FORME ALTERNATIVE

Vesciche 600 e 1000 grammi

Bondiana

Conica

Fazzoletti

Pezzi lunghi

IMBALLAGGIO

100 pezzi/pacco

2x8 m/tubo

Tubo 15m

CARTONE

2500 pezzi

60-130 tubes/cartone

LAVORAZIONE

Preparare con acqua potabile a **20-25°C**.

Collocare i budelli in acqua ed estrarli dopo immersione di **5-10 minuti**.

Sgocciolare e utilizzare.

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