



## BUDELLI NATURALI

## DI SUINI E SCROFE

I budelli naturali di suini e scrofe si possono utilizzare per diverse finalità.

Per gustose salsicce fresche alla griglia, salsicce alla brace, salsicce alla contadina, chorizo, insaccati di carni bianche, sanguinacci, trippa di Liegi, salsicce all'aglio e salsicce secche.

Tutti i tipi di insaccati con la caratteristica di aver un diametro medio.

Origine: Origine europea, qualità 1A



### Montati su tubi

#### CALIBRI

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

#### TUBO MORBIDO . 50CM

3 matasse per rete 2/salamoia	30 matasse/imbballaggio
3 matasse per rete 3/salamoia	150 matasse/imbballaggio

#### TUBO SEMIRIGIDO

33cm/salamoia	6 matasse/imbballaggio
---------------	------------------------

#### LAVORAZIONE

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

Collocare i tubi in acqua.

Lasciare idratare per **60 minuti**.

### Reti

#### CALIBRI

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

#### RETE

**1 matassa per rete**  
**14-60-150-240 matasse/imbballaggio**  
**Salati secchi o in salamoia.**

#### 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.

#### RISULTATO

Seguendo correttamente le procedure si migliora la facilità di utilizzo, l'elasticità e la resistenza dei budelli.

## BUDELLI NATURALI SPECIALI

### BUDELLI DI SUINO GENTILE E FILZETTA

I budelli naturali del tipo gentile e filzetta sono indicati per salsicce secche e cotte, dove tradizione, artigianalità e qualità sono la norma.

Origine: europea, qualità A e AB

La filzetta è liscia mentre il gentile è spesso e con un tessuto carnoso.



#### Reti

##### CALIBRI

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

##### MISURE

**+1m** (salvo indicazione contraria) – **Salati secchi o in salamoia.**  
Tagliati e legati / con cappio o cappio applicato a macchina.

##### GENTILE

10 pezzi/matassa	100 matasse/imballaggio
	900 matasse/imballaggio

##### FILZETTA

Rete 100 pezzi	500 pezzi/imballaggio
	5000 pezzi/imballaggio

### INTESTINO CRASSO DI SUINO - BUDELLO CRESPONE

Il budello crespone, a parete spessa, è indicato per salsicce secche e cotte, dove tradizione, artigianalità e qualità sono la norma. Grazie alla parete spessa, si può impiegare un tempo di stagionatura/asciugatura più lungo.

Origine: europea, qualità A



#### Reti

##### CALIBRI

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

##### MISURE

**+1m** (salvo indicazione contraria) – **Salati secchi o in salamoia.**  
Tagliati e legati / con cappio o cappio applicato a macchina.

##### RETE

Rete 100 pezzi	500 pezzi/imballaggio
	5000 pezzi/imballaggio

##### LAVORAZIONI SPECIALI

**SALATI SECCHI**  
Preparare con acqua potabile a **30-35°C**.  
Lasciare assorbire le matasse in acqua.  
Lasciare idratare per **45 minuti**.  
Sgocciolare prima del consumo.

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