



## NATURDÄRME

### RIND

Diese Därme eignen sich für verschiedene trockene oder gekochte Wurstspezialitäten, bei denen Tradition, Handwerk und Qualität die Norm sind.

Dabei verstärkt ein großer Durchmesser Original-Look und -Feel.  
Ursprung: Brasilien, Europa A- und AB-Qualität



#### Dünndärme / Kranzdarm

##### KALIBER

34/36	36/38	38/40
40/43	43/46	46+

Trocken gesalzen oder Salzlake.

##### NETZVERPACKUNG

1 hank 50m	50 hanks/packung
	140-220 hanks/packung

#### Mastdarm

##### KALIBERS

45/50	50/55	55/60
60/64	64+	

Trocken gesalzen oder Salzlake.

##### NETZVERPACKUNG

1 hank 9+9m	25-30 hanks/packung
	150-200 hanks/packung

##### CUT & TIED

1 hank

##### MIT SCHLAUFE

100 stück

##### MIT MASCHINELLER SCHLAUFE

500 stück/packung  
5000 stück/packung

#### Butte / Kappe

##### KALIBER

95/115	115/130	130+
--------	---------	------

Trocken gesalzen oder Salzlake.

##### ABGEBUNDEN

70cm+/ 80cm+	10 stück/packung
	100 stück/packung
	700-1000 stück/packung

##### VERARBEITUNG NATURDÄRME RIND

##### TROCKEN GESALZEN UND SALZLAKE

Wasserbehälter mit kaltem Wasser bereitstellen und **2-4 Stunden** wässern. Abtropfen.

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.

Einweichen der Hanks im Wasser.

**10-20 Minuten** wässern lassen.

Vor Verwendung abtropfen.

##### 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