



## NATUURDARMEN

### RUND

Deze darmen kunnen gebruikt worden voor verschillende droge of gekookte worstspecialiteiten waarbij traditie, ambacht en kwaliteit norm zijn.

Daarbij versterkt door grote diameters en originele look en feel.

Origine: Brazilië, Europa A en AB kwaliteit



#### Dunne darmen / kransdarm

##### KALIBERS

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

Droog gezouten of in pekel.

##### NETPACK

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

#### Rechte darm

##### KALIBERS

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

Droog gezouten of in pekel.

##### NETPACK

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

##### CUT & TIED

##### MET LUS

##### MET MACHINALE LUS

1 hank      100 pcs      500 stuks/verpakking  
5000 stuks/verpakking

#### Zakeinde / kap

##### KALIBERS

95/115      115/130      130+

Droog gezouten of in pekel.

##### AFGEBONDEN

70cm+/ 80cm+      10 stuks/verpakking  
100 stuks/verpakking  
700-1000 stuks/verpakking

##### VERWERKING

##### DRÖG GEZOUTEN EN PEKEL

Waterbak klaarzetten met koud water en **2-4 uur** hydrateren. Uitlekken.

Waterbak klaarzetten met **30-35°C** drinkbaar water.

Intrekken van de hanks in het water.

**10-20 minuten** laten hydrateren.

Uitlekken voor verbruik.

##### RESULTAAT

Correct volgen van de procedures verhoogt het gebruiksgemak, de elasticiteit en de resistentie van de darmen.



**De juiste look, de juiste feel, de makkelijkste  
verwerking en consistente rendementen.**

**Dat zijn onze beloftes!**



**Marie-Hélène Damman**

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