



NATURDÄRME

SCHAF

Schafsdärme sind für verschiedene Zwecke hervorragend geeignet.

Für leckere frische Würste vom Typ Chipolata, Merguez, Longaniza, Chistorra bis hin zu gekochten Frankfurter Würstchen und Trockenwürsten.

Verschiedene Arten von Wurst, für die ein kleiner Durchmesser kennzeichnend ist.
Ursprung: Neuseeland und Mongolei in AA-, A- oder AB-Qualität



Aufgezogen auf Tubes

KALIBER

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

SOFTTUBE

Netzverpackung 2/salzlake	30 hanks/packung
Netzverpackung 2/salzlake	200 hanks/packung

SEMI-RIGID-TUBE

33cm/salzlake	5-10 hanks/packung
---------------	--------------------

VERARBEITUNG

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einsetzen der Tubes ins Wasser.
60 Minuten wässern lassen.

Netze

KALIBER

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

NETZVERPACKUNG

Netzverpackung 1/trocken gesalzen oder salzlake	200 hanks/packung
---	-------------------

VERARBEITUNG

TROCKEN GESALZEN

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.
30 Minuten wässern lassen.
Vor Verwendung abtropfen.

SALZLAKE

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.
20 Minuten wässern lassen.
Vor Verwendung abtropfen.



Barrierebeutel

KALIBER

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

SALZLAKE

BARRIEREBEUTEL

2 hanks/beutel
20-60 hanks/packung

VERARBEITUNG

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.
20 Minuten wässern lassen.
Vor Verwendung abtropfen.

Töpfe

KALIBER

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

SALZLAKE

TOPF

2 hanks/topf
6 töpfe/packung

VERARBEITUNG

Wasserbehälter mit **30-35 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.
Einweichen der Hanks im Wasser.
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