



NATUURDARMEN

VARKEN & ZEUGEN

Natuurlijke varkensdarmen en zeugendarmen zijn inzetbaar voor verschillende doeleinden.

Voor lekkere verse braadworsten, bbq worsten, boerenworsten, chorizo, salsiccia, witte en zwarte pens, Luikse pensen, lookworsten en droge worsten

Allerhande soorten worst waarbij een middelgroot diameter kenmerkend is.

Origine: Europese origine in 1A kwaliteit



Opgetrokken op Tubes

KALIBERS

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

SOFT TUBE . 50cm

Netpack 3/pekel	30 hanks/verpakking
Netpack 3/pekel	150 hanks/verpakking

SEMI RIGID TUBE

33cm/pekel	6 hanks/verpakking
------------	--------------------

VERWERKING

Waterbak klaarzetten met **30-35°C** drinkbaar water.
Inzetten van de tubes in het water.
60 minuten laten hydrateren.

Netten

KALIBERS

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

NETPACK

Netpack 1	14-60-150-240 hanks/verpakking
Droog gezouten of in pekel.	

VERWERKING

DROOG GEZOUTEN

Waterbak klaarzetten met **30-35°C** drinkbaar water.
Intrekken van de hanks in het water.

30 minuten laten hydrateren.

Uitlekken voor verbruik.

PEKEL

Waterbak klaarzetten met **30-35°C** drinkbaar water.
Intrekken van de hanks in het water.

20 minuten laten hydrateren.

Uitlekken voor verbruik.

RESULTAAT

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

NATUURDARMEN SPECIALS

VARKENS VETEINDE & NA-EINDE

Natuurlijke Veteinde's en Na-einde's zijn aangewezen voor droge worstsoorten en kookworsten waarbij traditie, ambacht en kwaliteit norm zijn.

Origine: Europa in A en AB kwaliteit
Na-einde is glad waarbij het Veteinde mooi dik vlezig is



Netten

KALIBERS

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

AFMETING

+1m (tenzij anders vermeld) – Droog gezouten of in pekel.
Cut & tied / met lus of met machinaal aangebrachte lus.

VETEINDE

10 stuks/hank	100 hanks/verpakking
	900 hanks/verpakking

NA-EINDE

Net 100 stuks	500 stuks/verpakking
	5000 stuks/verpakking

VARKENS DIKKE DARM / KROEZELDARM

Natuurlijke Dikke darmen kraus of kroezeldarm met een dikke wand, geweldig voor droge worsten en gekookte worsten waarbij traditie, ambacht en kwaliteit norm zijn. Dankzij de dikke wand kan een langere rijpings-droogtijd bekomen worden.

Origine: Europese origine in A kwaliteit



Netten

KALIBERS

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

AFMETING

+1m (tenzij anders vermeld) – Droog gezouten of in pekel.
Cut & tied / met lus of met machinaal aangebrachte lus.

NETPACK

Net 100 stuks	500 stuks/verpakking
	5000 stuks/verpakking

VERWERKING SPECIALS

DRÖG GEZOUTEN

Waterbak klaarzetten met **30-35°C** drinkbaar water.
Intrekken van de hanks in het water.
45 minuten laten hydrateren.
Uitlekken voor verbruik.

PEKEL

Waterbak klaarzetten met **30-35°C** drinkbaar water.
Intrekken van de hanks in het water.
30 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