



## GETROCKNETE

## SCHWEINEDÄRME

Getrocknete Schweinedärme sind zu 100 % handgemachter Naturdarm. Breit einsetzbar für verschiedene Arten von Trockenwurst/Salami.

Dank unserem breiten Sortiment haben wir sehr wahrscheinlich das richtige Produkt für zahlreiche regionale Trockenwurstspezialitäten.

Relativ dünnwandig, sehr stark und flexibel einsetzbar.

100 % Schweinedarm.

Europa ist seit 1947 davon begeistert.



### ERHÄLTlich IN VERSCHIEDENEN FLACHMASSEN

70-200mm

### KALIBER

43-127mm

### LÄNGE

250-160.000mm

### ALTERNATIVE FORMEN

Blasen 600 & 1000 Gramm

Kappenform

Konisch

Lange Stücke

### VERPACKUNG

100 Stück/bund

2x8 m/stück

15 m stick

### KARTON

2500 Stück

60-130 sticks/karton

### VERARBEITUNG

Wasserbehälter mit **20-25 °C** warmem Trinkwasser bereitstellen.

Därme einlegen und nach kurzer Einweichzeit von **5-10 Minuten** entnehmen.

Abtropfen und verwenden.

### 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