

# Rinderkranzdarm



Die besonders vielseitige “Pelle” vom Rind. Ob aus fettfreier oder dickfleischiger südamerikanischer Rohware, ob A- oder AB-Qualität: dieses Kochfeste und flexible Produkt passt zu fast jeder Wurst.

## Erkennungsmerkmale

südamerikanische Qualität:

- besonders fettfrei, dünnfleischig
- etwas fetter und dickfleischig

## **Formen und Größen**

- Kaliber 30 mm bis 50/+ mm
- Bundware
- Länge nach Wunsch variabel
- als Abschnitte geclipt, von Hand abgebunden, mit oder ohne Schlaufe und auf Wunsch in verschiedenen Farben
- getubed auf Hardtubes oder Softtubes

## **Verwendungszweck**

- für den typischen Fleischwurstring
- für streichfähige Rohwürste
- für Leber- und Zwiebelwurst
- für viele Roh- und Kochwürste
- sehr füllstabil und kochfest
- hervorragende Rauchaufnahme

## **Verpackung**

- konfektionierte Abschnitte können gebündelt werden oder in Netzen verpackt werden
- im PE-Fass oder Kleinverpackung für den Wiederverkauf
- in der Mehrwegverpackung

## **Vorbehandlung**

- über Nacht in kaltem Wasser einweichen oder vor dem Füllen mindestens 2 Stunden wässern bei +35° C bis +40° C

## **Lagerung**

- Temperatur: +1° C bis + 10° C
- Lagerfähigkeit: bei ausreichender Salzung/Lakung 90 Tage