Rinderkappen /Rinderbutten



Zur Herstellung verschiedener Koch-und Rohwurstsorten, mit einer größeren Anschnittsfläche, eignet sich besonders die Rinderkappe oder auch Rinderbutte. Bei diesem Naturdarm handelt es sich um den bearbeiteten Blindarm vom Rind.

Durch ihre karakteristische Form und ihr rustikales Aussehen sind sie in der Wursttheke unverwechselbar.

Die von Jürging angebotenen Rinderkappen stammen aus Südamerika. Strenge und regelmäßige Kontrollen gewährleisten hierbei ein kontinuierlich gutes Produkt.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- 100 % Natur
- besonders füllstabil und kochfest
- hoher Wiedererkennungswert beim Kunden
- geschmacksneutral - das Aroma der Wurst wird nicht beeinträchtigt durch chemischen Beigeschmack

Erkennungsmerkmale

- rustikales Aussehen
- die typische, leicht gebogene Form
- die für Rinderkappen charakteristischen Adern

Kaliber und Aufmachung

- Kaliber 95 mm/115 mm bis Kaliber 130 mm/+
- Sonderkaliber möglich

Verwendungszweck

- Dauerwurst, Buttensalami
- feine und grobe Mettwurst
- Saumagen
- Bierschinken
- zum Räuchern

Verpackung

- PE-Fass
- Mehrwegverpackung

Vorbehandlung

- über Nacht in kaltem Wasser einweichen

- mindestens 1 Stunde in +35° C bis +40° C warmem Wasser einweichen

Lagerung

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