

Geklebter Schafsaitling



Neben dem Geschmack ist das Aussehen das wichtigste Auswahlkriterium beim Einkauf. Die Bezeichnung "Saitling" auf der Zutatenliste stellt eine zusätzliche Entscheidungshilfe für den Verbraucher dar.

Die Hülle für alles Feine. Hauchzart und transparent passt sie Ihrer Wurst auch bei starker Austrocknung wie angegossen. Feine Salami-Spezialitäten aller Art sind im geklebten Schafsaitling hervorragend aufgehoben.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- 100 % Natur
- frisches appetitliches Aussehen - denn in einem Naturdarm bleibt die Wurst länger frisch
- geschmacksneutral - das Aroma der Wurst wird nicht beeinträchtigt durch chemischen Beigeschmack



Erkennungsmerkmale

- sehr appetitliches Aussehen dank seiner Transparenz
- hauchdünn
- bildet keine Falten
- fettet nicht durch

Kaliber und Aufmachung

- Beutel in den Kalibern 43 mm/30 cm bis 100 mm/50 cm
- Hammelkappe Kaliber 70mm/35 cm lang und Kaliber 80mm/ 38cm lang
- Feldkieker in den Größen 70/23, 80/26 und 105/29
- auf Wunsch abgebunden oder mit Netzen bezogen
- Sonderlängen möglich

Verwendungszweck

- für luftgetrocknete Dauerwurst, geräucherte Salami und Gewürzsalami

Verpackung

- im Karton
- im E-Kasten

Vorbehandlung

- vor dem Füllen in einen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit legen
- oder direkt vor dem Füllen für einige Sekunden in kaltes Wasser tauchen und dann sofort füllen

Lagerung

- trocken
- Temperatur: +10° C bis +15° C
- Lagerfähigkeit: 90 Tage