genähter Nachendenbeutel



Ein weiteres hochwertiges Naturprodukt, dass wir in unserer eigenen Naturdarmnähereien kundenindividuell produzieren.

Als standartisierter Fettdarm im Kaliber 60 bis 120 mmm ist dieser Naturdarm für fast jede Art von Wurst einsetzbar.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- 100 % Natur

- hervorragende Rauchaufnahme
- sehr gute Fülleigenschaften
- sehr gute Schrumpfeigenschaften bei der Reifung

Kaliber und Aufmachung

- Kaliber 60 mm bis 120 mm
- standardisierte Längen und Füllgewichte möglich

Verwendungszweck

- Schlackwurst, feine Cervelatwurst, Schinkenplockwurst
- alle Rohwürste, die frisch verzehrt werden
- viele Kochwürste
- Geräuchertes

Verpackung

- Netzen oder gebündelt
- PE-Fass
- Mehrwegverpackung

Vorbehandlung

- vor dem Füllen ca. 30 Minuten in +35°C bis +40°C warmem Wasser weichen

Lagerung

- Temperatur: +1° C bis +10° C
- Lagerfähigkeit: 90 Tage