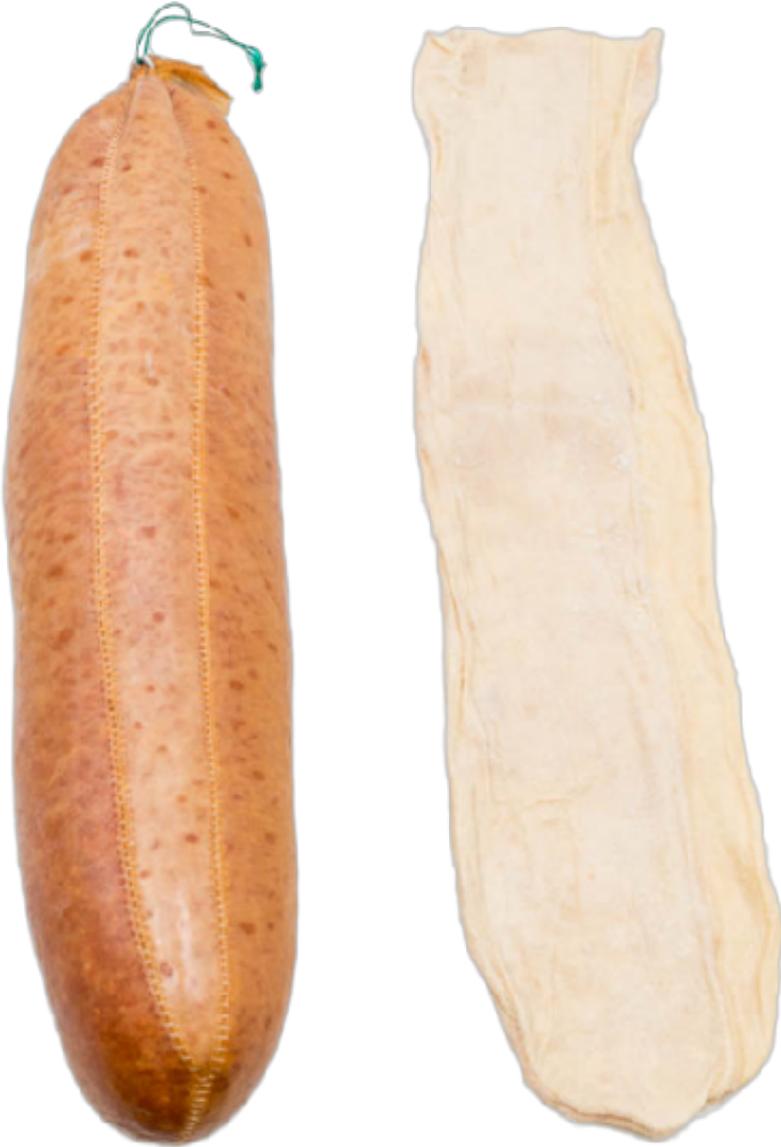


## genähter Nachendenbeutel



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