# genähter Rinderdarm



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

Aufgrund seiner doppelwandigen und fettfreien Qualität eignet sich der genähnte Rinderdarm besonders für herzhaft-deftigen Bauernspezialitäten.

## WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- 100 % Natur
- hervorragende Rauchaufnahme
- sehr gute Fülleigenschaften
- sehr gute Schrumpfeigenschaften bei der Reifung

## Erkennungsmerkmale

- die charakteristische Naht
- die zylindrische Form

## Kaliber und Aufmachung

- Kaliber 90 mm und 110 mm, 55 cm lang
- auch als Beutel lieferbar
- können schwarz eingefärbt geliefert werden
- von Hand abgebunden oder geclipt

## Verwendungszweck

- Rohwurst, Katenrauchwurst, Rindersalami
- zum Schwarzräuchern

## Verpackung

- PE-Fass
- Mehrwegverpackung

## Vorbehandlung

- mindestens 2 Stunden wässern bei +35°C bis +40°C

## Lagerung

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