Genähtes Saufettende



Diese Naturdarmhüllen werden in unseren eigenen Naturdarmnähereien hergestellt. Sie bestehen aus einer Kombination von Fettenden und Nachenden, aus der wir ein Kaliber bis zu 130mm sowie verschiedene Sonderformen realisieren können. Sie sind vielseitig verwendbar. Von sehr frischer Rohwurst über Kochwurst und geräucherte Produkte bis hin zur Dauerwurst ist alles möglich.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- 100 % Natur
- hervorragende Rauchaufnahme

- im Fettdarm bleibt das Brät länger frisch
- sehr gute Fülleigenschaften
- sehr gute Schrumpfeigenschaften bei der Reifung

Kaliber und Aufmachung

- Kaliber 90 mm bis 130 mm
- standardisierte Längen und Füllgewichte möglich
- von Hand abgebunden mit Schlaufe, auf Wunsch in verschiedenen Farben

Verwendungszweck

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

Verpackung

- in Netzen oder gebündelt
- im PE-Fass
- in der Mehrwegverpackung

Vorbehandlung

- über Nacht in kaltem Wasser einweichen
- vor dem Füllen ca. 1 Stunde in +35° C bis +40° C warmem Wasser einweichen

Lagerung

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