Der vielseitige Naturdarm vom Rind



Die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten sowie seine bezeichnende Ringform machen den Rinderkranzdarm zu einem gern eingesetzeten Naturprodukt in der handwerklichen und industriellen Wurstproduktion.

Er eignet sich für viele Koch-, Roh und Fleischwurstsorten im Ring wie z.B. Fleischwurst, Mettwurst oder Rotwurst.

Die von Jürging angebotenen Rinderkranzdärme stammen aus Südamerika. Strenge und regelmäßige Kontrollen gewährleisten unseren Kunden ein kontinuierlich gutes Produkt.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- geeignet für alle Herstellungsverfahren der Wurst
- 100 % Natur
- sehr füllstabil und kochfest
- hervorragende Rauchaufnahme
- frisches appetitliches Aussehen - denn in einem Naturdarm bleibt die Wurst länger frisch
- Ringform - hoher Wiederkenungswert beim Kunden.

Erkennungsmerkmale

- besonders fettfrei, dünnfleischig
- etwas fetter und dickfleischig

Kaliber und Aufmachung

- Kaliber 36 mm bis 50/+ mm
- Bundware
- Länge nach Wunsch variabel
- als Abschnitte geclipt, von Hand abgebunden, mit oder ohne Schlaufe und auf Wunsch in verschiedenen Farben
- getubed auf Hardtubes oder Softtubes

Verwendungszweck

- für den typischen Fleischwurstring
- Roh und Kochwurst
- Leber- und Zwiebelwurst

Verpackung

- konfektionierte Abschnitte können gebündelt werden oder in Netzen verpackt werden
- PE-Fass oder Kleinverpackung
- Mehrwegverpackung

Vorbehandlung

- über Nacht in kaltem Wasser einweichen und vor dem Füllen ca. 30 Minuten bei +35° C bis +38° C wässern.

Lagerung

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