Rindermitteldarm - für größere Kaliber



Ab einem Kaliber von 45 mmm ist der Rindermitteldarm ein gern eingesetzter Naturmdarm für viele Roh - und Kochwurstsorten.

Die von Jürging angebotenen Rindermitteldärme stammen aus Südamerika.

Strenge und regelmäßige Kontrollen gewährleisten unseren Kunden ein kontinuierlich gutes Produkt.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- geeignet für alle Herstellungsverfahren der Wurst
- 100 % Natur
- kochfest, kalibertreu, füllfertig
- hervorragende Rauchaufnahme
- frisches appetitliches Aussehen - denn in einem Naturdarm bleibt die Wurst länger frisch
- geschmacksneutral - das Aroma der Wurst wird nicht beeinträchtigt durch chemischen Beigeschmack

Erkennungsmerkmale

- besonders fettfrei, dünnfleischig
- etwas fetter und dickfleischig

Kaliber und Aufmachung

- Kaliber 40 mm bis 65/+ mm
- Bundware
- geclipt
- von Hand abgebunden, mit oder ohne Schlaufe
- auf Wunsch in verschiedenen Farben

Verwendungszweck

- Aalrauch- und Rohwürste
- Kalbsleber-, Zwiebel- und andere Kochwürste

Verpackung

- konfektionierte Abschnitte können gebündelt werden oder in Netzen verpackt werden
- 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