Schafsaitling

Die hochwertigste und zugleich zarteste Wursthülle ist der bearbeitete Dünndarm vom Schaf – der Saitling.
Diese Eigenschaft macht ihn besonders beliebt für feine Brühwürste. Der Hinweis „Saitling“ auf der Zutatenliste einer Wurstspezialität ist in der Regel ein Indiz für ein hochwertiges Endprodukt. Beim Biss in das Würstchen sorgt der Saitling für den besonderen Knackeffekt – auch als EUROSTAR-Premiumqualität verfügbar.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- 100 % Natur
- frisches appetitliches Aussehen - denn in einem Naturdarm bleibt die Wurst länger frisch
- geschmacksneutral - das Aroma der Wurst wird nicht beeinträchtigt durch chemischen Beigeschmack

Hier können Sie unsere EUROSTAR-Broschüre herunterladen.

Erkennungsmerkmale

- sehr appetitliches Aussehen dank seiner Transparenz
- hauchdünn, besonders zart und hell

Kaliber und Aufmachung

- Kaliber von 14/16 bis 28/30
- auf Wunsch gesalzen, getutet oder füllfertig erhältlich
- Sonderlängen sind möglich

Verwendungszweck

- gebrühte Wurstprodukte wie Wiener Würstchen und Frankfurter, Bratwurst, Nürnberger Rostbratwürste,
- Rohwurst wie Pfefferbeißer und Debrecziner

Verpackung

- Eimer

- E2-Kasten
- Fass

Vorbehandlung

- Die Einweichzeit beträgt je nach Verarbeitungsstufe „gesalzen, getubed oder füllfertig“ 5 bis 30 Minuten

Lagerung

- Temperatur: +7° C bis +15° C
- Lagerfähigkeit je nach Vorbehandlung