Ein häufig verwendeter Naturdarm



Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und eine hervorragende Rauchaufnahme zeichnen den Schweinedarm aus. Mit seinem appetitlichen Aussehen und dem besonders zarten Biss (Knackeffekt) ist der Schweinedarm ein gern eingesetzetes Naturprodukt in der handwerklichen und industriellen Wurstproduktion.

Die von Jürging angebotenen Schweinedärme stammen aus Europa und China. Strenge und regelmäßige Kontrollen gewährleisten ein kontinuierlich gutes Produkt.

WEITERE PRODUKTVORTEILE:

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

Erkennungsmerkmale

- europäischer Schweinedarm: zart im Biss, Zotten, sehr Füllstabil
- chinesischer Schweinedarm: zart im Biss, keine Zotten, Füllstabil

Kaliber und Aufmachung

- Kaliber 26/28 – Kaliber 45/+
- trocken gesalzen im Fass
- füllfertig im Eimer
- getubed auf Streifen oder Röhrchen
- Einzelhanks im Beutel oder in der Dose für den Wiederverkauf

Verwendungszweck

- Brühwurst: Bratwurst, Lyoner, Bochwurst
- Rohwurst: Mettenden, Landjäger
- Kochwurst: Leberwurst, Blutwurst

Verpackung

- Eimer
- Fass
- E2-Kiste
- Dose
- Vacuumbeutel

Lagerung

- Gesalzene Naturdärme können ohne Kühlung bei Raumtemperatur gelagert werden.
- Wir empfehlen eine Lagerung bei +1 °C - +10 °C