# Das Schweinefettende - Unsere Kernkompetenz



Seit über 60 Jahren beliefern wir die In- und ausländische Wurstindustrie mit hochwertigen Schweinefettenden. In unseren hauseigenen Sortierbetrieben, mit eigener Näherei, sind wir in der Lage kundenindivdiuelle Wünsche schnell und kompetent zu erfüllen.

Mit bis zu 20.000 sortierten Fettenden pro Tag sind wir einer der größten Lieferanten in Deutschland.

Der Fettdarm ist die erste Wahl für feine, geräucherte Leberwurst, rustikale Hausmacher-Spezialitäten und alles, wo es besonders auf herzhaftes Raucharoma ankommt.

## WEITERE PRODUKTVORTEILE:

- 100 % Natur
- hervorragende Rauchaufnahme
- im Fettdarm bleibt das Brät länger frisch
- sehr gute Fülleigenschaften
- sehr gute Schrumpfeigenschaften bei der Reifung

## Erkennungsmerkmale

- appetitliches rustikales Aussehen, wie hausgemacht
- leicht konische Form

## Kaliber und Aufmachung

- in den Füllgewichten 0,7 kg bis 2,5 kg lieferbar
- in verschiedenen Längen möglich
- von Hand abgebunden mit Schlaufe, in verschiedenen Farben

## Verwendungszweck

- feine Koch- und Rohwurst
- Hausmacher-Leber- und Blutwurst
- Thüringer Rotwurst
- Dauerwürste

## Verpackung

- Netzen oder gebündelt
- PE-Fass
- Mehrwegverpackung

## Vorbehandlung

- über Nacht in kaltem Wasser weichen

- vor dem Füllen ca. 1 Stunde in +35° C bis +38° C warmem Wasser einweichen

## Lagerung

- gesalzene Naturdärme können ohne Kühlung bei Raumtemperatur gelagert werden
- wir empfehlen eine Lagerung zwischen: +1° C bis +10° C.
- Lagerfähigkeit: 90 Tage