Die Schweinekrause - der rustikalste Naturdarm



Ein besonders herzhaftes und rustikales Aussehen erhält die Wurst durch die Verwendung der Scheinekrause. Ihrer individuelle Form sorgt hierbei für einen hohen Wiederkennungswert beim Endverbraucher. Die Schweinekrause empfiehlt sich vor allem für deftige, bodenständige Kochwurstsorten sowie für luftgetrocknete und geräucherte Spezialitäten, die eine längere Reifezeit benötigen.

In unseren eigenen Produktionsbetrieben wird dieses Qualitatätsprodukt von unseren langjährigen Mitarbeitern noch von Hand einzeln entfettet und kalibriert. Strenge und regelmäßige Kontrollen gewährleisten hierbei ein kontinuierliches Premium Produkt für die Wurstindustrie.

Ein Ergebniss das sich sehen lassen kann!

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

Erkennungsmerkmale

- herzhaftes, rustikales Aussehen
- ovale, wellige Form

Kaliber und Aufmachung

- lieferbar in den Kalibern 45/50 mm bis 80/+ mm
- als 10-m-Bundware, Kaliber 50 mm/+
- von Hand abgebunden mit oder ohne Schlaufe, auf Wunsch in verschiedenen Farben

Verwendungszweck

- Hausmacher-Leber. und Blutwürste
- Thüringer Rotwurst
- luftgetrocknete Dauerwürste
- geräucherte Würste
- Sausiccon sec

Verpackung

- PE-Fass
- E2- Kiste
- Eimer

Vorbehandlung

- über Nacht in kaltem Wasser einweichen
- vor dem Füllen ca. 30 Minuten in +35° C bis +40° C warmem Wasser weichen

Lagerung

- Temperatur: +1° C bis +10° C
- Lagerfähigkeit: 90 Tage