

## Die Schweinekrause - der rustikalste Naturdarm



Ein besonders herzhaftes und rustikales Aussehen erhält die Wurst durch die Verwendung der Schweinekrause. Ihrer individuelle Form sorgt hierbei für einen hohen Wiedererkennungswert 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 Qualitätsprodukt 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 Ergebnis 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