

Natürliche Schweinedärme



Erstklassige Wurst benötigt erstklassige Naturdärme

Wenn Sie in der Wurstwarenindustrie tätig sind, möchten Sie Produkte herstellen, die qualitativ und geschmacklich einzigartig sind - egal ob als industrieller Fleischwarenproduzent oder als handwerklicher Wursthersteller. In Folge lang erprobter, zuverlässiger Verarbeitungsmethoden können unsere Naturdärme Ihnen dabei helfen, indem sie Ihren Wurstwaren das Aussehen, den Biss und den Geschmack verleihen, von dem Ihre Kunden nicht genug bekommen werden. Unsere Schweinedärme, Fettenden und Nachenden sind für eine breite Vielfalt an Wurstarten geeignet, wie z. B. Räucherwürste, Kochwürste und Frischwürste.

Perfektes Aussehen, perfekter Biss und perfekter Geschmack

Dank unserer einzigartigen Einbindung in den Schlachtablauf sind die Frische und bakteriologischen Eigenschaften unserer Schweinedärme in der Branche unerreicht. Wir beziehen unsere Rohstoffe aus der ganzen Welt und selektieren die Därme in unseren eigenen Produktionsstandorten. Dort werden sie von unseren qualifizierten Mitarbeitern nach strengsten Qualitätsrichtlinien und gemäß den Qualitätsnormen von HACCP, BRC und IFS kontrolliert.



Sauber, frisch und frei von Zusatzstoffen

Unsere Schweinedärme, Fettenden und Nachenden sind sauber, frisch und weisen eine natürliche Farbe und einen natürlichen Geruch auf. Sie sind frei von Zusatzstoffen, Fremdkörpern, Schleimhaut und sonstigen Elementen des Darmtraktes. Der einzige Zusatzstoff, den wir verwenden, ist Salz.

Bereit für ihre Produktion

Angesichts der vielen Herausforderungen in der modernen Würstherstellung ist es unser Ziel, diese für Sie so einfach wie möglich zu machen. Wir verpacken unsere Schweinedärme nach Ihren Wünschen: in standardmäßig großen Fässern oder kleineren Einheiten wie Eimern oder E2-Kisten, trocken gesalzen oder in Salzlake (in vakuumversiegelten Beuteln).

Produktinformationen

Schweinedärme

Wir bieten ein komplettes Sortiment an streng ausgewählten Kalibern aus langzügiger Rohware an, das sich für die verschiedensten automatischen Füllanlagen eignet. Unser Angebot umfasst maßgeschneiderte Lösungen wie füllfertige Bundware, Därme in Vakuumbuteln oder getubte Därme.

- Komplettsortiment mit Kalibern von 26-28 bis 44+ mm
- Trocken gesalzen oder in Salzlake konserviert
- Trocken gesalzene Bundware, füllfertige Bundware oder getubt

Schweinenachenden

Unsere Schweinenachenden sind sowohl für Dauer- als auch für Kochwürste geeignet, wie z. B. Saucisse de Morteau und Saucisse à cuire. Wir stellen sie nach folgenden Vorgaben her:

- Nach Kaliber sortiert: von 40/43 bis 75/+ mm
- Längen von 20 bis 65 cm
- Abgebunden, mit Holzpin oder als 8-m-Bundware

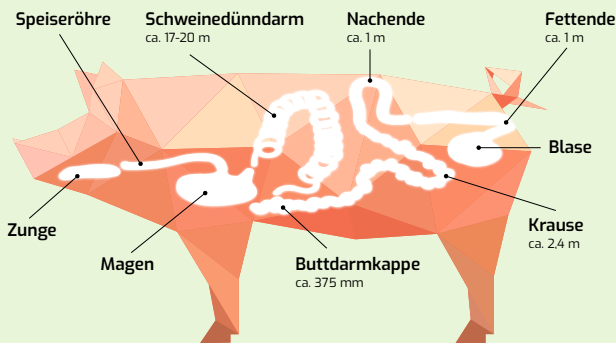
Schweinefettenden

Unsere Schweinefettenden sind ideal für die Herstellung von Dauerwürsten wie Salzichon und Lomo bzw. Kochwürsten wie Hausmacher Würste geeignet. All unsere Fettenden werden nach Ihren speziellen Anforderungen mit traditionellen Verfahren und folgenden Vorgaben hergestellt:

- Nach Kaliber sortiert von 50/55 bis 75/80 mm
- Füllgewichte von 800/1000 bis 2500+ Gramm
- Abgebunden, mit oder ohne Schlaufe

Kaliberverfügbarkeit

Schweinedärme	Nachenden	Fettenden
26/28 mm	40/43 mm	50/55 mm
28/30 mm	43/46 mm	55/60 mm
30/32 mm	46/49 mm	60/65 mm
32/34 mm	49/52 mm	65/70 mm
34/36 mm	52/55 mm	70/75 mm
36/38 mm	55/60 mm	75/80 mm
36/40 mm	60/65 mm	
38/40 mm	65/70 mm	
38/42 mm	70/75 mm	
40/42 mm	75/+ mm	
40/44 mm		
42/44 mm		
44/+ mm		



Über CTH: CTH gehört zu Darling Ingredients, dem weltweit größten Hersteller nachhaltiger und natürlicher Inhaltsstoffe. Seinen Anfang nahm Darling Ingredients im Jahr 1882 und im Laufe der Jahre wurde das Geschäft immer mehr erweitert und ein global umfassendes Produkt- und Leistungssortiment aufgebaut.



Niederlande
Deutschland

Bolderweg 38 1332 AW Almere
Fallenriede 4 D-49451 Holdorf

+31 (0)36 53 22552
+49 (0)5494 98 0200

sales@cth.biz
salesgermany@cth.biz

cth.biz