



CARL VON MICHALKOWSKI
NATURDÄRME | NATURAL CASINGS

CvM Gesalzene Ware

1. Vorbereitung:

Die gesalzene Hanks aus dem Gebinde entnehmen und im kalten Wasserbad (15-20°C) 12-24 Stunden einweichen lassen.

Sollten die Hanks einmal länger als 12-24 Stunden im Wasserbad liegen, empfehlen wir, die eingelegte Ware im Kühlhaus bei 4-6°C zu lagern, aber nie länger als 36 Stunden bis zur Verarbeitung (bitte Punkt 4. beachten).



2. Vorbereitung vor dem Füllen:

Vor dem Füllbeginn die schon eingeweichte Ware kurz abtropfen lassen und anschließend die eingeweichten Hanks öffnen, einmal durchziehen und 30 Minuten im warmen Wasser (30°C) einweichen lassen.



3. Füllen:

Die füllfertigen Hanks aus dem Wasser entnehmen.

Anschließend die einzelnen Enden gut greifbar ausbreiten zum leichten Aufziehen auf das Füllrohr.

Jetzt kann der Naturdarm befüllt werden.



4. Aufbewahrung:

Sofern nach dem Füllen bereits eingeweichter Naturdarm nicht verarbeitet wurde, bitte darauf achten, dass die Ware genügend Zeit hat, abzutropfen. Anschließend sollte der Naturdarm wieder mit ausreichend Lake (25%ig) oder Salz konserviert werden. Bitte die Ware kühl lagern, um eine Kontamination mit Mikroorganismen zu vermeiden.



Wir bedanken uns bei Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen in unsere Produkte!

Bei uns stehen Sie als unser Kunde im Mittelpunkt:

Wir versuchen jedes Produkt passgenau auf Ihre individuellen Anforderungen und Prozesse abzustimmen - fragen Sie doch einfach nach!

CARL VON MICHALKOWSKI GMBH & CO. KG

T +49 (0) 40 378 374

F +49 (0) 40 363 888

E info@cvm-hamburg.com

W www.cvm-hamburg.com

