

Essayez-le maintenant !

Walorin courbe — le nouveau boyau « haute technologie » de Budenheimer.

Mesdames, Messieurs,

La société Budenheimer, reconnue pour ses innovations dans le domaine des boyaux artificiels, vous présente aujourd'hui une nouveauté hors du commun pour la fabrication de vos charcuteries.

Le Walorin courbe, nom de ce nouveau boyau fumable est un produit universel qui peut être utilisé ainsi bien pour une saucisse de viande que pour une saucisse de foie, à l'ail, noire...



Les avantages les plus remarquables constatés lors de la validation de ce produit sont par exemple l'agréable touché du produit, son aspect naturel, ainsi que l'absence de perte de poids et de poissage.

C'est pour cela que le Budenheimer® Walorin courbe est l'alternative idéale au tournant de bœuf et au collagène.

Recevez, mesdames, messieurs, mes meilleures salutations.

Ets WALTER
M. Philippe Walter

Modèle 1 **Walorin**
Cal. 47/50
Couleur:
Incolore

▼ Pour la saucisse de foie, noire, ail...
(prend la couleur du contenu)



Modèle 2 **Walorin**
Cal. 43/50
Couleur:
Incolore

Modèle 1 **Walorin mat**
Cal. 47/50
Couleur:
Orange clair

▲ Pour la saucisse de viande



Modèle 2 **Walorin mat**
Cal. 43/50
Couleur:
Saumon brun

BUDENHEIMER® Walorin

L'alternative idéale au boyau naturel et au collagène.

Les avantages :

- ✓ Accepte le goût et la couleur du fumage
- ✓ Un diamètre toujours régulier
- ✓ Produit très résistant, pas de casse en production
- ✓ Meilleure conservation du produit
- ✓ Bel aspect, pas de frippage
- ✓ Pas d'exsudat ni de poissage
- ✓ Facile d'utilisation
- ✓ Bonne résistance au clippage
- ✓ Sans odeur

Application :

Budenheimer® **Walorin** peut s'utiliser pour la fabrication de saucisse de viande, de ménage, à l'ail, boudin noir, foie fine ou paysanne ainsi que pour des saucisses à tartiner.

Conseils d'utilisation :

- Tremper environ 5-10 min. dans de **l'eau froide (maxi 30°C)**.
 - Pousser votre pâte fermement dans le boyau.
 - Pour obtenir une couleur et un goût fumé soutenu, il est conseillé de le cuire en cellule et de respecter les étapes suivantes : sécher 15 minutes, puis cuire et fumer en même temps avec un taux d'humidité de 60 à 80% selon les cellules.
- Selon l'intensité de la coloration finale souhaitée, rallonger le temps et/ou augmenter l'humidité.

Refroidissement :

Doucher pendant 15-20 minutes ou refroidir en marmite.

Présentation :

Bout ficelé ou stick plissé.

Stockage:

A stocker dans un endroit frais et sec.
Température optimale : 15-20°C (ne pas dépasser les 30°C)
Eviter le contact direct avec les rayons solaires.