

„Orwo“



der bewährte

Wolfener Viskose-Darm

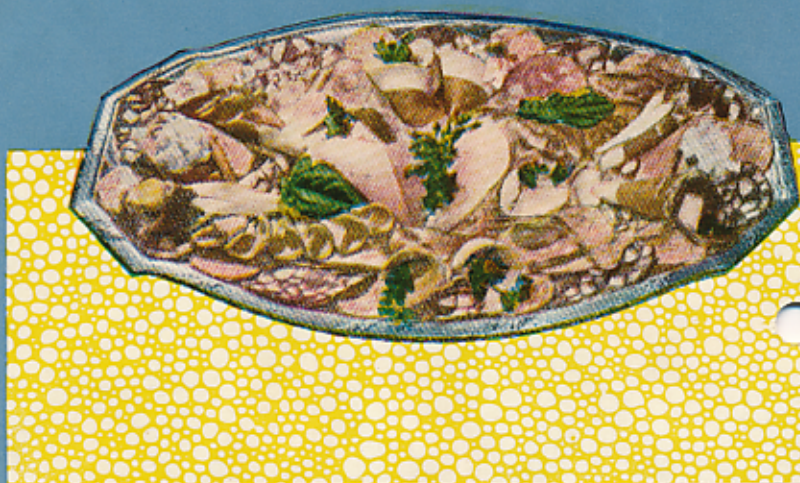
Der „Orwo“-Darm

besteht aus reiner Cellulose und ermöglicht, darauf begründet, eine hygienische Wurstherstellung.

Er ist für Rohwurst, Koch- und Brühwurst seit Jahren bestens eingeführt.

Die Wurst im „Orwo“-Darm verliert kein Fett, sie wird nicht schmierig und bleibt frei von Fliegenbefall.

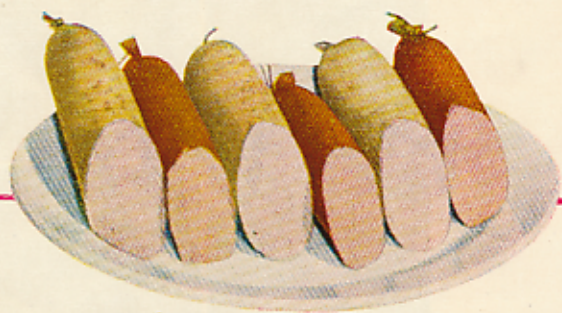
Im durchsichtigen „Orwo“-Darm“ bleibt die Wurst frisch, hält die Farbe und macht einen appetitlichen Eindruck.



Der „Orwo“-Schäldarm

wird auch für Brühwürstchen und Bratwurst gern verwendet, besonders geeignet für Dosenware

Badruwan



Lieferprogramm

Wir liefern unsere Därme in den bewährten Kalibern von

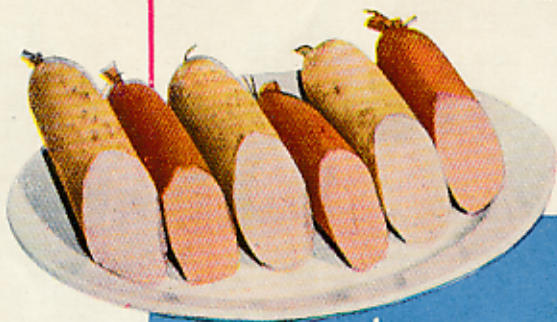
ca.	30	35	40	45	50	55 mm
ca.	60	65	70	80	90	100 mm

in Bunden zu 25 Abschnitten von je 40 cm oder

20 Abschnitten von je 50 cm Länge

einseitig abgebunden, bzw. als Meterware in Bunden von je 10 m.

Aus diesem Lieferprogramm werden z. Zt. nur
die 3 Standard-Kaliber
ca. 45 mm, ca. 60 mm, ca. 70 mm hergestellt.



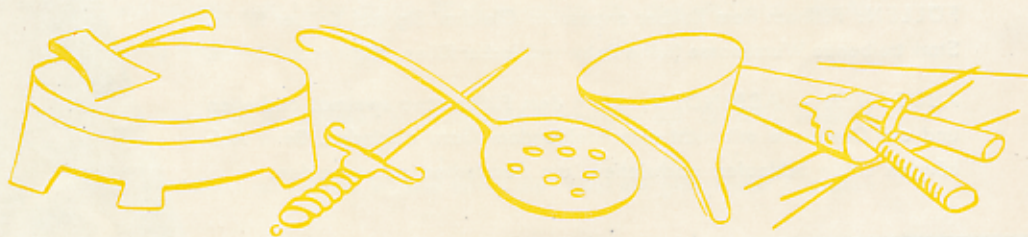
**VISKOSE
DARM**

AUF WUNSCH

werden für Portionswürste Darmabschnitte P 25 u. P 30 in den Längen von 25 bzw. 30 cm in allen genannten Kalibern hergestellt.



Sofern Sie sich für die Verwendung des Schälldarmes in den Kalibern von ca. 20, 22, 24, 26, 28 und 30 mm interessieren, so geben Sie uns bitte eine kurze Mitteilung, damit wir Ihnen schnellstens mit unseren eigenen Erfahrungen dienen können.





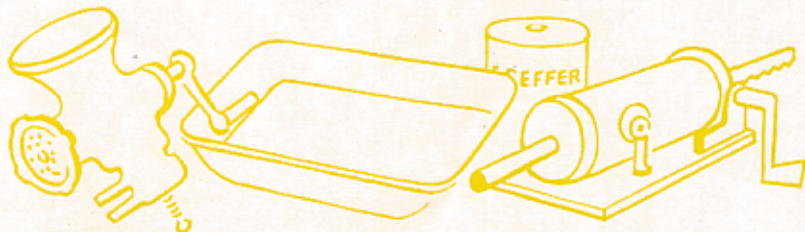
Allgemeine Verarbeitungshinweise:

LAGERUNG: Nicht zu trocken, am besten in den gelieferten Kartons gut verschlossen aufbewahren.

VORRICHTEN: Därme kurz kalt wässern und gut ausschleudern

FÜLLEN: Füllhorn dem Kaliber anpassen. Gleichmäßig auf Kaliber füllen. Stark treibende Wurstmasse (feine Rohwurst) locker füllen. Nicht nachdrücken.

ABDREHEN – ABBINDEN: Nach dem Füllen etwa zweimal abdrehen und auf Drehstelle mit nicht einschneidendem Garn abbinden. Beim Aufhängen beide Schlaufen nachziehen, um Abrutschen zu vermeiden.



KOCHEN – ABKÜHLEN: Kesseltemperaturen bei 78-80°C halten. Nach dem Kochen Leberwurst in kaltem Wasser abschrecken, zur Fettverteilung massieren und gut abkühlen. Zugluft vermeiden

„Orwo - Darm“ nicht stippen!

RAUCHERN: Normal räuchern. Es empfiehlt sich, im Rauch kleine Wasserschalen aufzustellen.

Bei Verwendung zu Brühwurst ist folgendes besonders zu beachten:

Beim Füllen prall ausspritzen.

RAUCHERN: 20–25 Min. vortrocknen mit Heißluft, Holzfeuer- oder Gaskammer bei 60–70°C. Anschließend mit angefeuchteten, gemischten Holzspänen bis zur gewünschten Rauchfarbe durchröchern.

BRÜHEN: Der Brühprozeß kann im Kessel oder in der Brühkammer durchgeführt werden. Bei Wurst mit groben Fettstücken (z. B. Jagdwurst, Bierwurst u. dgl.) empfiehlt es sich, nicht höher als 65-70°C zu gehen, da sonst die Gefahr der Absatzbildung besteht.

Bei Mortadella oder Bierschinken kann man die Temperatur auf 75-78°C erhöhen.

Durch Überbrühen mit heißem Wasser erhält die Wurst ein glänzendes Aussehen



Orwo-Viskose-Därme

sind Erzeugnisse des

VEB FILMFABRIK AGFA WOLFEN