



Natur.
Pur.

JURGING

Cortese Intermediazioni

Via Tukor n°3 - 98051 Barcellona P.G. (ME), Italy
Phone/Fax: +39 090 976 25 12
Mobile: +39 388 042 02 50
E-mail: info@corteseintermediazioni.it
corteseintermediazioni@gmail.com
www.corteseintermediazioni.it

**Natur.
Pur.**





**Natur.
Pur.**

**Natur.
Pur.**

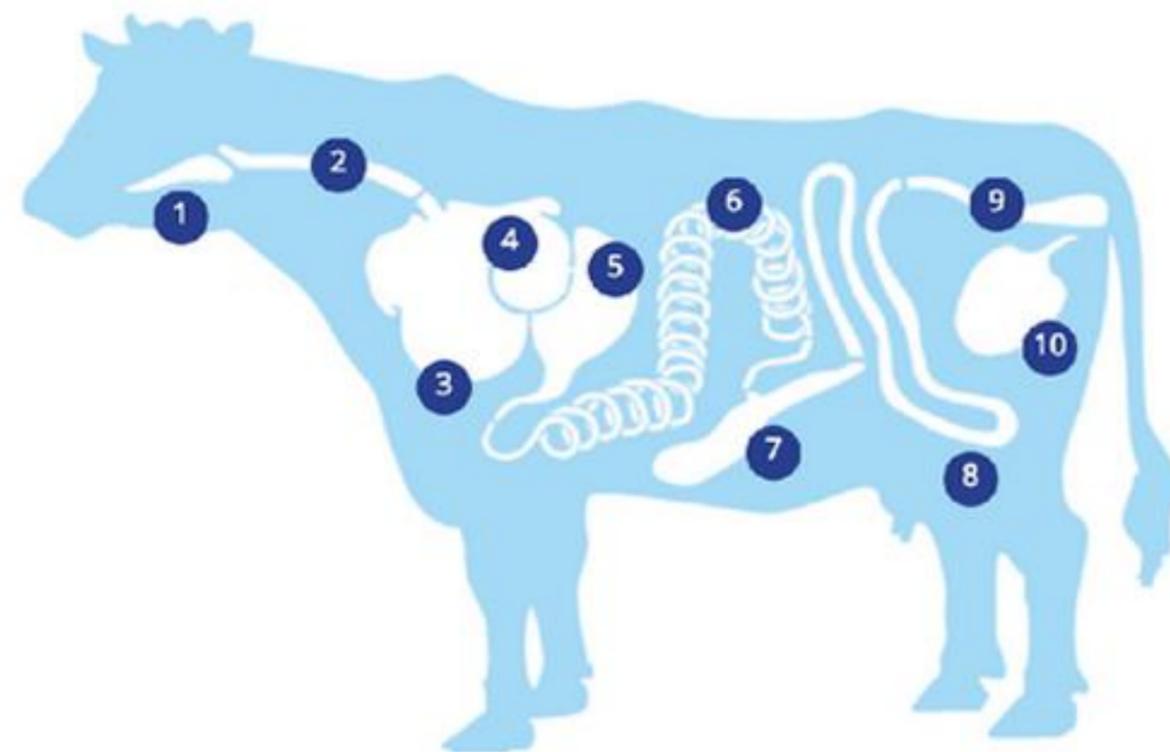


Naturdarm vom Rind

Qualität und der wahrhafte naturgemäße Geschmack ist für viele Kunden und Feinschmecker maßgeblich und besonders wichtig. Heutzutage muss die Wursthülle nicht nur knackig sein, sondern einfach sehr gute Qualität widerspiegeln.

Durch gestiegene Verbraucheransprüche steigt auch gleichzeitig unser Anspruch an die eigenen Produkte!

Für uns steht maßgeblich die Qualität immer im Vordergrund unseres täglichen Handelns und diese finden Sie im gesamten Sortiment wieder. Reine Produkte für Ihren guten Geschmack – das sind **JÜRGING Naturdärme!**



1. Zunge

2. Schlund

3. Pansen

4. Buchmagen

5. Labmagen

6. Kranzdarm

7. Buttdarm

8. Mitteldarm

9. Fettende

10. Blase









Naturdarm vom Schaf

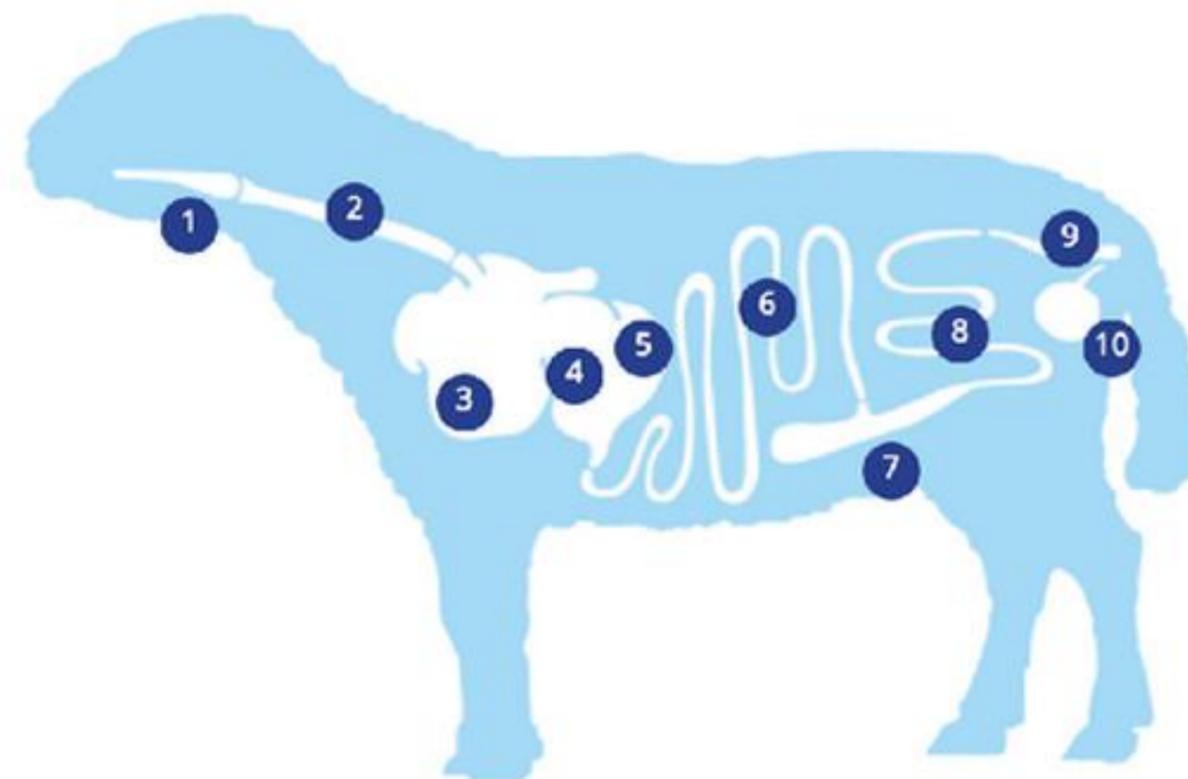
Sorgfältig ausgesuchte Rohware wird vor Ort in unseren eigenen Sortierbetrieben von speziell geschultem Fachpersonal handverlesen, sodass sie den hohen Anforderungen der Füll- und Verpackungsverarbeitung unserer europäischen Absatzmärkte gerecht wird.

PROVENIENZEN

- Australien/Neuseeland: langzünftig, zart im Biss, hell
- Vorderer Orient (Persien): fest, zart im Biss, hell

WIRD VERWENDET FÜR

- Wiener
- Frankfurter
- Bratwurst
- Nürnberger
- Débreziner
- Pfefferbeißer



1. Zunge

2. Schlund

3. Pansen

4. Buchmagen

5. Labmagen

6. Saitlinge

7. Buttdarm

8. Mitteldarm

9. Fettende

10. Blase





Naturdarm von Schwein und Sau

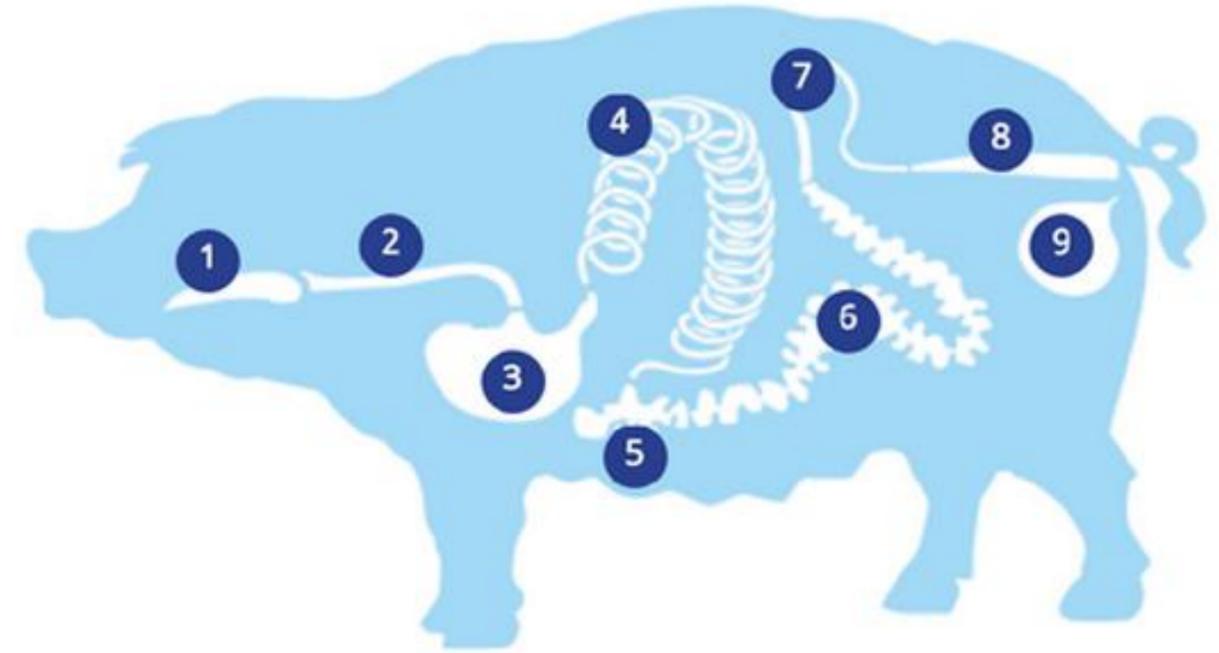
Durch langjährige Handelsbeziehungen zu zuverlässigen Partnern können wir gleichbleibende Spitzenqualität garantieren. Wir importieren frische Rohware und verarbeiten sie für unsere Kundschaft und deren Bedürfnisse weiter – da bleiben keine Wünsche offen! Somit sind unsere Spitzen-Därme allen Anforderungen des Marktes gewachsen.

PROVENIENZEN

- Frische, deutsche Schlacht-Hausware: langzünftig, zart im Biss, hell
- Nordische Ware: langzünftig, zart im Biss, hell

WIRD VERWENDET FÜR

- Weißwurst
- Bratwurst
- Pfälzer-/Leberwurst
- Stadtwurst
- Brüh-/ Kochwurst
- Bockwurst
- Knackwurst
- Fleischwurst
- Blutwurst
- Rohwurst
- Mettenden



1. Zunge

2. Schlund

3. Magen

4. Enger Darm

5. Butte

6. Krausedarm

7. Nachenden

8. Fettenden

9. Blase































19

20

21

07



