Wurst-Produktion: Warum Saitlinge von Amjadi eine gute Wahl sind

Naturdärme liegen im Trend – die nationale und internationale Nachfrage hat erneut zugelegt. Das Saarbrückener Unternehmen Amjadi liefert beste Qualität – erhältlich sind die Produkte bei allen Fleischerverbänden und Genossenschaften

Bei Amjadi in Saarbrücken werden nur Naturdärme von höchster Qualität verarbeitet. © Arek Kulasik

Amjadi wurde von Ali Asghar Amjadi gegründet und ist seit drei Generationen in Familienbesitz. Das Unternehmen produziert, konfektioniert und handelt mit Saitlingen bester Qualitität.

Die Saitlinge werden direkt aus eigenen sowie bekannten Betrieben aus dem Iran, Ländern des Nahen Ostens und China importiert. Dank der langjährigen Tradition und Erfahrung ist Amjadi in der Lage, die höchste Qualität der Produkte zu garantieren.
Der Ursprung der Därme ist nicht unbedeutend: Die erschwerten

Bedingungen bei der Nahrungsmittelaufnahme in der Gebirgswelt des Irans zwingen die Schafe zu großen Anstrengungen. Dies hat zur Folge, dass sich die Därme stärker entwickeln und besser zu füllen sind. Dank ihnen wird die Produktion von **Wurstwaren** für die Kunden viel effektiver, was die Senkung der Arbeitskosten, Produktionszeit und Kosten von zusätzlichen Därmen, aufgrund des geringeren Verbrauchs von Därmen pro 100 kg Füllung, nach sich zieht. In der Palette der Produkte sind alle Kaliber von Saitlingen für alle Arten von Wurstwaren: von den kleinsten 16/18, in Schritten von 2 mm, bis zu 28/30. Auf Kundenwunsch und Bestellung ist es auch möglich, geräucherte Därme zu färben.

Schafsdärme füllfertig in Kunststoffdosen © Arek Kulasik

Saitlinge von höchster Qualität für die Wurst-Produktion

Die angebotenen Saitlinge unterliegen besonderen Kontrollen. Um eine ausreichende **Lebensmittelsicherheit** zu gewährleisten, hat die Firma Amjadi das HACCP-System eingeführt, welches durch das Veterinäramt genehmigt wurde.

Das HACCP-System identifiziert mögliche Gesundheitsrisiken von einem Produkt, die dann beseitigt werden, sodass sie für den Verbraucher zugelassen werden können. Dieses System greift in allen Stadien der Herstellung, der Lagerung und der Lieferung des Produkts. Amjadi liegt sehr viel am direkten Kontakt zu den

Kunden, um auf Wünsche schnell reagieren zu können. Erhältlich sind die Qualitäts-Därme von Amjadi bei allen Fleischerverbänden und Genossenschaften.

Das große Amjadi-Saitling-Programm

Das **Unternehmen Amjadi** bietet seine Produkte in unterschiedlichen Formen an:

- trocken gesalzen
- FF: füllfertig
- auf Röhrchen
- auf Streifen
  Zudem können Kunden bei den gewünschten Därmen zwischen drei Qualitätsklassen wählen:
- IA – für Wurst mit feiner Füllung
- AB – für Wurst mit dickerer Füllung
- BC

Schafsdärme auf Softtubes, in Kunststoffkisten E2 a’20 Hks

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at