

Les menus de porc	Intestin grêle			Conditionnement			
Présentation	Origine	Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. Menu en masse de 60 mètres	FR/UE	Du 30/32 au 40/42	Fabrication de Toulouse, boudins, chorizo, ...	x	x		x
2. Menu en masse sur tubes souples							
Les chaudins de porc	Colon						
Présentation	Origine	Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. Bouts coupés ficelés de 24 cm de long. Il est "frisé"	Pologne / Roumanie	Du 44/48 au 64/68	Fabrication de saucisson sec, saucisson à cuire, boudins, ...		X		
2. Paquet dégraissé moyen de 9 m.							
Les suivants de porc	Colon portion sous lombaire						
Présentation	Origine	Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. Bouts coupés ficelés de 27 cm de long. Il est droit	Allemagne	Du 48/52 au 65/70	Fabrication de saucisson sec, andouillette, Morteau, saucisson à cuire, ...		X		
2. Bouts coupés chevillés (Marteau)							
3. Paquet dégraissé origine 9 m.							
Les Sacs de porc ou coche	Coecum						
Présentation	Origine	Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. Sacs de porc ou coche		Dégraissé étroit à large Coche dégraissé	Fabrication de jésus, Coppa...		X		
Les Rosettes/Fuseaux	Partie postérieure du rectum des porcs						
Présentation	Origine	Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. Rosettes de porc ou coche		Du 55/60 au 65/70 Coche (4kg/+ sec)	Fabrication de boudin, saucisse de foie, saucisse jaune, salami, Rosette de Lyon, ainsi que de Rosette Cervelas...		X		
Les menus de coche	Femelle du porc						
Présentation	Origine	Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. Menu en masse de 60 mètres	France	Du 34/36 au 50/+	Fabrication de saucisse sèche, ...	X	X		
Les menus de mouton							
Présentation	Origine	Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines

1. En masse de 60 m. individuelle saumurée 2. Montée sur tubes rigides. Masse de 60 m.	Nouvelle Zélande	Du 20/22 au 26/28	Fabrication des chipolatas ou merguez, Strasbourg, Francfort, Cocktail, pâtes fine, saucisse blanche, ...	X	X	X	
Les menus de bœuf							
Présentation		Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. En paquet de 15 mètres	Uruguay	Du 38/40 au 49/+	Fabrication de boudin, soubressade, andouillette, chorizo, saucisson de foie, ...		X		
Les gros de bœuf							
Présentation		Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. En paquet de 9 mètres 2. En bouts coupés (20 cm (45/50) ou 30 cm)	Brésil	Paquet: du 45/50 au 60/+ Bouts: 45/50 (20 cm) au 60/63 (30 cm)	Fabrication de saucisson d'Arles, saucisson à cuire, saucisson sec, chorizo, cervelas de Lyon, Soubressade, ...		X		
Les boudruches							
		Cœcum					
Présentation		Calibre	Utilisation	Pot	Seau	Tubes	Gaines
1. A l'unité (entière)	Brésil	110/130 et 130/+	Fabrication d'andouilles, salami, ...		X		
Principe d'utilisation des boyaux naturels							
La veille pour le lendemain, dessalez vos boyaux de mouton dans de l'eau froide (laissez vos boyaux une nuit dans une bassine d'eau) puis le matin pour les assouplir, nous vous conseillons de les mettre à tremper 30 minutes dans un grand volume d'eau tiède (entre 35° et 40°). Il vous restera plus qu'à les couler (cad mettre un peu d'eau dans le boyau que l'on fait circuler jusqu'à l'autre extrémité) et à réaliser vos saucisses.							