

NU.

EDIBLE COLLAGEN CASING

**For fresh and cured
sausages**

The thickness of its wall gives an excellent bite. **NU** type of casing is ideal for a short curing time in those sausages that require it. Due to its elasticity it is very suitable for frying or grilling.

TRIPA DE COLÁGENO COMESTIBLE

**Para embutidos frescos
y curados**

Su grosor le da un excelente mordida. **NU** es ideal para un tiempo de curado corto siempre que se requiera. Debido a su elasticidad es muy adecuada para freír o cocer.



NU.

TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES	PRESENTATIONS / PRESENTACIONES	OPTIONS / OPCIONES
STRAIGHT CASING. Ø 17-30 mm TRIPA RECTA OTHER CALIBERS TO CONSULT OTROS CALIBRES A CONSULTAR	READY TO USE SHIRRED STICKS / ESTICS PLISADOS RTU	OPEN END / EXTREMO SIN NUDO CLOSED END / EXTREMO CON NUDO TORSION KNOT / EXTREMO CON TORSIÓN

PACKAGING / EMBALAJE
CORRUGATED CARDBOARD BOX WITH INDIVIDUAL BOXES OF STICKS, PACKED IN POLYETHYLENE AND VACUUM-PACKED FOR THE MAXIMUM CONSERVATION OF THE HUMIDITY UNTIL USE CAJA DE CARTÓN ONDULADO, CON CAJAS INDIVIDUALES DE STICKS, EMBOLSADAS EN POLIETILENO Y CERRADAS AL VACÍO PARA LA ÓPTIMA CONSERVACIÓN DE LA HUMEDAD HASTA EL MOMENTO DE SU USO

PRESERVATION / CONSERVACIÓN
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE (BETWEEN 5-25 °C AND RH BELOW 70 %). ONCE THE BOX IS OPENED, KEEP THE CASING HERMETICALLY CLOSED TO MANTAIN HUMIDITY ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO (ENTRE 10-15 °C Y 60-70 % HR). UNA VEZ ABIERTO, CIERRE HERMÉTICAMENTE PARA MANTENER EL GRADO DE HUMEDAD

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBOS DE EMBUTICIÓN RECOMENDADOS

CALIBER / CALIBRE	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	9-10	10	11	11	12	12	13	13	13-14	14	15-16	16	16	

PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

GENERALS / GENERALES			
RTU CASING	STUFFING CALIBER: NOMINAL CALIBER. (DO NOT OVERFILL)	TRIPA RTU	CALIBRE DE EMBUTICIÓN: CALIBRE NOMINAL. (NO SOBRE EMBUTIR)