

SET.

STRAIGHT EDIBLE TENDER

**For semi-cooked and
smoked sausages
in large calibers**

SET is the most convenient
edible collagen casing for
sausages bigger than caliber 38.

TRIPA COMESTIBLE RECTA

**Para embutidos
semi-cocidos y ahumados
de gran calibre**

SET es la tripa de colágeno
comestible más adecuada para
embutidos mayores del calibre 38.



SET.

TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES	PRESENTATIONS / PRESENTACIONES	OPTIONS / OPCIONES
STRAIGHT CASING. Ø 40-50 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 / Ø 40-50 mm TORSION KNOT / EXTREMO CON TORSIÓN / Ø 40-50 mm

COLOURS / COLORES		
● 000 COLOURLESS / SIN COLOR	● 300 CARMEL / CAMELO	● 400 DARK CARMEL / CAMELO OSCURO

PACKAGING / EMBALAJE	
CARTON BOX WITH SEVERAL CARDBOARD CADDYS SEALED IN A PLASTIC BAG	CAJA DE CARTÓN CON CADDIES CERRADOS HERMÉTICAMENTE EN BOLSA DE PLÁSTICO

PRESERVATION / CONSERVACIÓN	
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE (BETWEEN 10-15 °C AND 60-70 % HR) AWAY FROM SUNLIGHT. 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) PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR. UNA VEZ ABIERTO, CIERRE HERMÉTICAMENTE PARA MANTENER EL GRADO DE HUMEDAD

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBOS DE EMBUTICIÓN RECOMENDADOS

CALIBER / CALIBRE	40	43-45	47	50	
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	25	27	30	30	

PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

GENERALS / GENERALES			
RTU CASING	STUFFING CALIBER: Up to 1 mm above the nominal caliber.	TRIPA RTU	CALIBRE DE EMBUTICIÓN: Hasta 1 mm por encima del calibre nominal.