

NF.

COLLAGEN CASING

For cooked, semi-smoked, smoked and dried sausages

Highly resistant to stuffing, clipping and cooking up to a temperature of 76 °C.

NF casing has high versatility for all type of sausages.

TRIPA DE COLÁGENO

Embutidos cocidos, semi-ahumados, ahumados y curados

Alta resistencia a la embutición, clipado y cocción hasta una temperatura de 76 °C. La tripa

NF tiene una alta versatilidad para todo tipo de productos.



TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES	PRESENTATIONS / PRESENTACIONES	OPTIONS / OPCIONES
STRAIGHT CASING. Ø 20-140 mm TRIPA RECTA	REELS / BOBINAS	EASY PEEL / EASY PEEL
ROUND CASING. Ø 24-57 mm TRIPA CURVADA	BUNDLES / MADEJAS	SPECIAL HARD / ESPECIAL DURA
SMALL / SUPER SMALL ROUND CASING. Ø 32-52 mm TRIPA CURVADA SMALL / SUPER SMALL.	SHIRRED CASING / TRIPA PLISADA	READY TO USE / READY TO USE
	TIED, CLIPPED OR SEWN PIECES / PIEZAS ATADAS, CLIPADAS O COSIDAS	PERFORATED / PERFORADA
		PRINTED / IMPRESA

COLOURS / COLORES

● 000 COLOURLESS / SIN COLOR	● 006 ONION / CEBOLLA	● 300 CARAMEL / CARAMELO
● 001 RED / ROJO	● 007 PINK / ROSADO	● 400 DARK CARAMEL / CARAMELO OSCURO
● 002 SALMON RED / ROJO SALMÓN	● 009 LIGHT MAHOGANY / CAOBA CLARO	
● 005 MAHOGANY / CAOBA	● 054 CARDINAL ROOT / GRANADILLA	

PACKAGING / EMBALAJE	PRESERVATION / CONSERVACIÓN
PLASTIC BAG AND CARDBOARD BOX / BOLSA DE PLÁSTICO Y CAJA DE CARTÓN	KEEP IN A COOL AND DRY PLACE (BETWEEN 10-15 °C AND 60-70 % HR) / ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO (ENTRE 10-15 °C Y 60-70 % HR)

RECOMMENDED STUFFING HORNS /
TUBOS DE EMBUTICIÓN RECOMENDADOS

CALIBER / CALIBRE	20	22	24	26	30	32	34	36	38	40-43	45-47	50-53	55-57	60-62	65-67	70-73	75-77	80-82	85	90	95	100-140
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	13	14	15	17	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	70	75

PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

GENERALS / GENERALES			
CASING PRE-TREATMENT: Brine: Lukewarm water with 15 % of salt concentration. Soaking time: At least 20 min.	STUFFING CALIBER: 5 % above the nominal caliber.	PRETRATAMIENTO DE LA TRIPA: Salmuera: Mezclar agua templada y sal a una concentración del 15 %. Tiempo de inmersión de la tripa: Un mínimo de 20 min.	CALIBRE DE EMBUTICIÓN: 5 % por encima del calibre nominal.