

S1.

COLLAGEN CASING

For cured sausages

High elasticity, permeability
and adherence.

TRIPA DE COLÁGENO

Para embutidos curados

Alta elasticidad, permeabilidad
y adherencia.



S1.

TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES	PRESENTATIONS / PRESENTACIONES	OPTIONS / OPCIONES
STRAIGHT CASING. Ø 22-120 mm TRIPA RECTA	REELS / BOBINAS	EASY PEEL / EASY PEEL
ROUND CASING. Ø 26-55 mm TRIPA CURVADA	BUNDLES / MADEJAS	SPECIAL HARD / ESPECIAL DURA
	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	● 300 CARAMEL / CARAMELO	● 400 DARK CARAMEL / CARAMELO OSCURO
------------------------------	--------------------------	--------------------------------------

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	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43-45	47-52	55	57-62	65-67	70-72	75	80	85-86	90	95	100-120	
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	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: Maximum 1 mm 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: Máximo 1 mm por encima del calibre nominal.