



COLLAGEN CASING

For pork loin

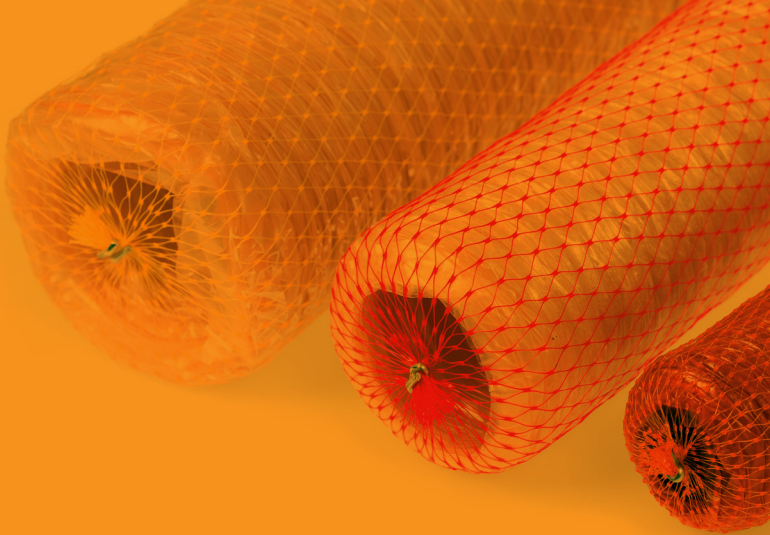
High elasticity, permeability and adherence. **L** casing is used for White Pork Loin and Iberian Pork Loin.

TRIPA DE COLÁGENO

Para lomos

Alta elasticidad, permeabilidad, y adherencia. La tripa **L** se utiliza para Lomo Blanco, Lomo Ibérico y Cabeza de Lomo.





TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES	PRESENTATIONS / PRESENTACIONES	OPTIONS / OPCIONES
STRAIGHT CASING. Ø 55-95 mm TRIPA RECTA	REELS / BOBINAS BUNDLES / MADEJAS	PERFORATED / PERFORADA

COLOURS / COLORES
000 COLOURLESS / SIN COLOR

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)

CALIBER / CALIBRE

CALIBER / CALIBRE	55-57	60-62	65-67	70-73	75-77	80-82	85	90	95
----------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	----	----	----

PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

GENERALS / GENERALES	
CASING PRE-TREATMENT: Brine: Lukewarm water with 15 % of salt concentration. Soaking time: At least 20 min.	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.