

# COLEX.

---

## EDIBLE COLLAGEN CASING

**For cured and cooked  
sausages**

Collagen casing Ready to Use for cured and cooked products. High adherence and elasticity, extra thin wall and soft bite. The finishing of **COLEX** is very similar to natural casing.

---



---

## TRIPA DE COLÁGENO COMESTIBLE

**Para embutidos cocidos  
y curados**

Tripa de colágeno "Ready to Use" para producto curado y cocido. Gran adherencia y elasticidad, pared extrafina y mordida suave. El acabado de **COLEX** es muy similar a la tripa natural.

---



# COLEX.

## TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES

**STRAIGHT CASING. Ø 19-55mm**  
TRIPA RECTA

**ROUND CASING. Ø 24-55mm**  
TRIPA CURVADA

### PRESENTATIONS / PRESENTACIONES

**SHIRRED STICKS / ESTICS PLISADOS**

### OPTIONS / OPCIONES

**READY TO USE / READY TO USE**

### COLOURS / COLORES

● 000 COLOURLESS / SIN COLOR

● 300 CARMEL / CAMELO

● 400 DARK CARMEL / CAMELO OSCURO

### PACKAGING / EMBALAJE

**CARD BOARD CADDY SEALED IN A PLASTIC BAG / CAJA DE CARTÓN CERRADO 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 HAS BEEN OPENED, CLOSE IT AS HERMETICAL AS  
POSSIBLE**

**ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO  
(ENTRE 10-15°C Y 60-70% HR) PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR.  
UNA VEZ ABIERTA LA CAJA, GUARDARLA LO MÁS HERMÉTICAMENTE  
POSIBLE**

## RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBOS DE EMBUTICIÓN RECOMENDADOS

<b>CALIBER / CALIBRE</b>	19	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43-45	50	55
<b>STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN</b>	11	12	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	34

## PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

### GENERALS / GENERALES

**FOR COOKING APPLICATION:**  
Drying and/or smoking stage  
before cooking at 0% HR for  
at least 40 min.

**STUFFING CALIBER:**  
Stuffing at  
nominal caliber.

**PARA PRODUCTO COCIDO:**  
Secado y/o ahumado previo a la  
cocción a 0% HR al menos durante  
40 min.

**CALIBRE DE EMBUTICIÓN:**  
Embutición a calibre normal.