

L.

COLLAGEN CASING

For pork loin

High elasticity, permeability, adherence and retraction.

L casing is used for White Pork Loin and Iberian Pork Loin.

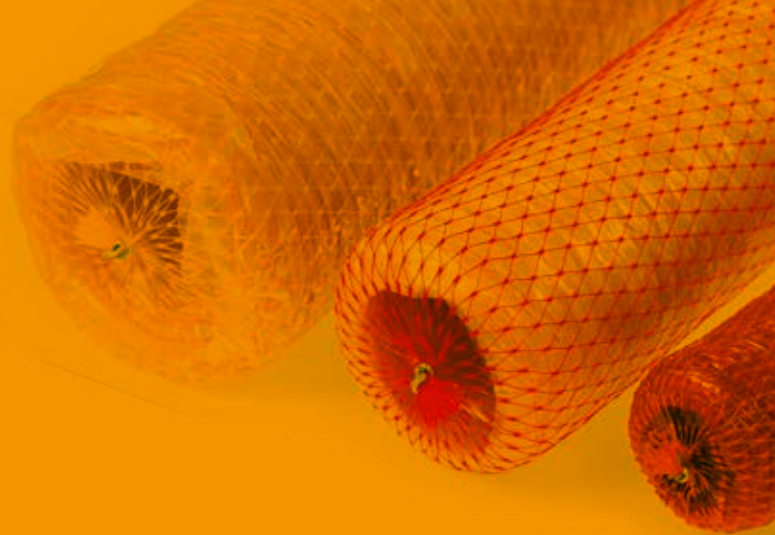
TRIPA DE COLÁGENO

Para lomos

Alta elasticidad, permeabilidad, adherencia y retracción. La tripa

L se utiliza para Lomo Blanco, Lomo Ibérico y Cabeza de Lomo.





TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES

STRAIGHT CASING. Ø 55-90mm
TRIPA RECTA

PRESENTATIONS / PRESENTACIONES

BUNDLES / MADEJAS

OPTIONS / OPCIONES

PERFORATED / PERFORADA

COLOURS / COLORES

● **000 COLOURLESS / SIN COLOR**

FOR COLOURED CASINGS ASK FOR AVAILABILITY / OTROS COLORES A CONSULTAR

PACKAGING / EMBALAJE

**CARD BOARD BOX /
CAJA DE CARTÓN**

PRESERVATION / CONSERVACIÓN

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	55-57	60-62	65-67	70-73	75-77	80-82	85	90
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	35	42	46	50	52	56	60	65

PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

GENERALS / GENERALES

CASING PRE-TREATMENT:

Brine: Mix water (25°C) and salt at a concentration of 15%.

Soaking time: At least 20 min.

STUFFING CALIBER:

Nominal caliber.

PRETRATAMIENTO DE LA TRIPA:

Salmuera: Mezclar agua (25°C) y sal a una concentración del 15%.

Tiempo de inmersión de la tripa:
Un mínimo de 20 min.

CALIBRE DE EMBUTICIÓN:

Calibre nominal.