

# NB.

---

## EDIBLE COLLAGEN CASING

**For smoked and  
cooked sausages**

**NB** type of casing is suitable for frying or grilling. Cooked and smoked products can be heated in boiling water.

---

---

## TRIPA DE COLÁGENO COMESTIBLE

**Para embutidos  
ahumados y cocidos**

**NB** es apta para freír o asar a la parrilla. Los productos cocidos y ahumados se pueden calentar en agua hirviendo.

---



# NB.

## TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES

**STRAIGHT CASING. Ø 13-28mm**  
TRIPA RECTA

**OTHER CALIBERS TO CONSULT**  
OTROS CALIBRES A CONSULTAR

### PRESENTATIONS / PRESENTACIONES

**SHIRRED STICKS / ESTICS PLISADOS**

### OPTIONS / OPCIONES

**CLOSED END - TWIST END /  
EXTREMO CON NUDO -  
EXTREMO CON TORSIÓN**

### COLOURS / COLORES

● **000 COLOURLESS / SIN COLOR**

● **001 RED / ROJO**

● **200 YELLOW / AMARILLO**

● **250 YELLOW SMOKE / AMARILLO HUMO**

● **300 CARAMEL / CARAMELO**

● **400 DARK CARAMEL / CARAMELO OSCURO**

### PACKAGING / EMBALAJE

**CORRUGATED CARDBOARD BOX WITH INDIVIDUAL BOXES OF STICKS, PACKED IN POLYETHYLENE AND VACUUM-PACKED FOR THE MAXIMUM CONSERVATION OF THE HUMIDITY UNTIL USE**

**CAJA DE CARTÓN ONDULADO, CON CAJAS INDIVIDUALES DE STICKS, EMBOLSADAS EN POLIETILENO Y CERRADAS AL VACÍO PARA LA ÓPTIMA CONSERVACIÓN DE LA HUMEDAD HASTA EL MOMENTO DE SU USO**

### PRESERVATION / CONSERVACIÓN

**KEEP IN A COOL AND DRY PLACE  
(BETWEEN 10-15°C AND 60-70% HR).  
ONCE THE BOX IS OPENED, KEEP THE CASING HERMETICALLY  
CLOSED TO MANTAIN HUMIDITY**

**ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO  
(ENTRE 10-15°C Y 60-70% HR).  
UNA VEZ ABIERTO, CIERRE HERMÉTICAMENTE PARA MANTENER EL  
GRADO DE HUMEDAD**

## RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBOS DE EMBUTICIÓN RECOMENDADOS

CALIBER / CALIBRE	13	14	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	8	8	9-10	10	11	11	12	12	13	13	13-14	14	15-16	16

## PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

### GENERALS / GENERALES

**FOR COOKING APPLICATION:**  
No need to soak before stuffing.

**STUFFING CALIBER:**  
Up to 1 mm above the  
nominal caliber.

**PARA PRODUCTO COCIDO:**  
No precisa pretratamiento.

**CALIBRE DE EMBUTICIÓN:**  
Hasta 1 mm por encima del  
calibre nominal.