

NC.

EDIBLE COLLAGEN CASING

**For fresh, cured, cooked
and smoked sausages**

The fineness of its wall gives it an excellent bite, allowing for cooking and smoking in the oven. **NC** type of casing is ideal for a short curing time in those sausages that require it. Suitable for frying or grilling. Cooked and smoked products can be heated in boiling water.

TRIPA DE COLÁGENO COMESTIBLE

**Para embutidos frescos,
curados, cocidos y ahumados**

Su pared fina le confiere una excelente mordida, lo que permite cocinar y ahumar en el horno. **NC** es ideal para un corto tiempo de curado en aquellas salchichas que lo requieren. Apto para freír o asar a la parrilla. Los productos cocidos y ahumados pueden calentarse en agua hirviendo.



NC.

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 CAMEL / CARAMELO**

● **400 DARK CAMEL / 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.