

NF.

COLLAGEN CASING

For cooked and dried sausages

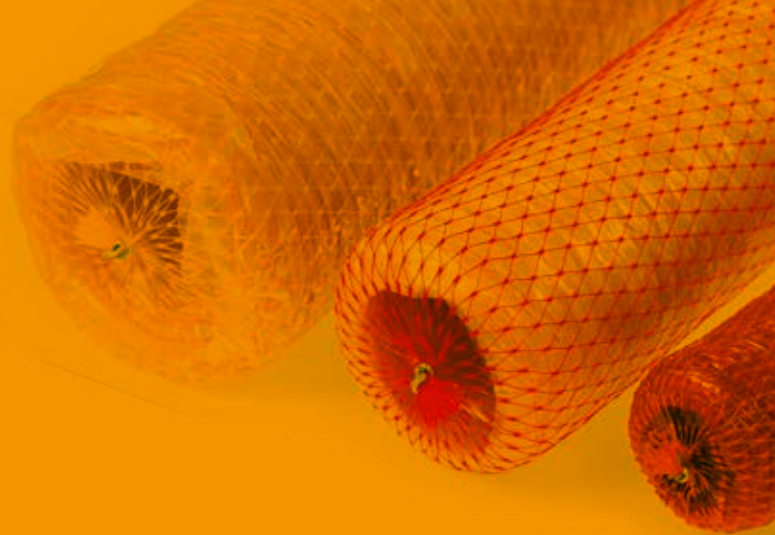
Highly resistant to stuffing, clipping and cooking up to a temperature of 78°C. **NF** casing can be used for Salami type and other products that require stoving, with a high permeability and adherence.

TRIPA DE COLÁGENO

Embutidos cocidos y curados

Alta resistencia a la embutición, clipado y cocción hasta una temperatura de 78°C. La tripa **NF** puede utilizarse para embutidos tipo Salami y aquellos que requieran estufaje, ofreciendo alta permeabilidad y adherencia.





NF.

TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES

STRAIGHT CASING. Ø 20-140mm
TRIPA RECTA

ROUND CASING. Ø 24-58mm
TRIPA CURVADA

SMALL ROUND CASING. To consult
TRIPA CURVADA SMALL. A consultar

PRESENTATIONS / PRESENTACIONES

REELS / BOBINAS

BUNDLES / MADEJAS

SHIRRED CASING / TRIPA PLISADA

**TIED, CLIPPED OR SEWN PIECES /
PIEZAS ATADAS, CLIPADAS O COSIDAS**

OPTIONS / OPCIONES

EASY PEEL / EASY PEEL

SPECIAL HARD / ESPECIAL DURA

READY TO USE / READY TO USE

PERFORATED / PERFORADA

PRINT / IMPRESA

COLOURS / COLORES

● 000 COLOURLESS / SIN COLOR

● 001 RED / ROJO

● 002 SALMON RED / ROJO SALMÓN

● 004 BLACK / NEGRO

● 005 MAHOGANY / CAOBA

● 006 ONION / CEBOLLA

● 007 PINK / ROSADO

● 009 LIGHT MAHOGANY / CAOBA CLARO

● 010 CREAM / CREMA

● 025 ORANGE MAHOGANY / NARANJA CAOBA

● 054 PASSION FRUIT / GRANADILLA

● 300 CAMEL / CAMELO

● 400 DARK CAMEL / CAMELO OSCURO

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	20	22	24	26	30	32	34	36	38	40-43	45-47	50-53	55-57	60-62	65-67	70-73	75-77	80-82	85	90	95	100-140
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	13	14	15	17	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	70	75

TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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:

Up to 3 mm above the 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:

Hasta 3 mm por encima del calibre nominal.