

S1.

COLLAGEN CASING

For cured sausages

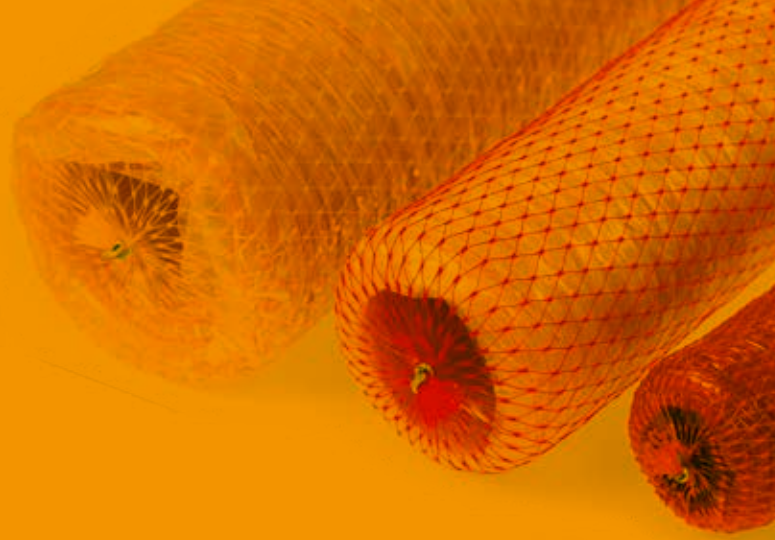
High elasticity, permeability,
adherence and retraction.
S1 casing admits mould growth.

TRIPA DE COLÁGENO

Para embutidos curados

Alta elasticidad, permeabilidad,
adherencia y retracción. La tripa
S1 admite siembra de moho.





S1.

TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES

STRAIGHT CASING. Ø 20-140mm
TRIPA RECTA

ROUND CASING. Ø 20-58mm
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

● 300 CARMEL / CARAMELO

● 400 DARK CARMEL / CARAMELO 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	19	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43-45	47-52	55	57-62	65-67	70-72	75	80	85-86	90	95	100-140
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	11	12	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	75

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.