



# 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 puede utilizarse para embutidos tipo Lomo Blanco, Lomo Ibérico y Cabeza de Lomo.

### Technical Sheet - Características técnicas:

#### Formats and Calibers - Formatos y calibres:

- Straight casing - Tripa Recta: Ø 55-90 mm

#### Presentations - Presentaciones:

- Reels - Bobinas  
- Bundles - Madejas

#### Packaging - Embalaje:

- Cardboard box  
- Caja de cartón

#### Options - Opciones:

- Perforated  
- Perforada

#### 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).

### 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





**L**

**Fibran is quality,  
innovation, experience  
and compromise.**

*Fibran es calidad, innovación, experiencia y compromiso.*



FIBRAN, S.A | Pol. Ind. "Cal Gat" - Parcela 29  
17860 Sant Joan de les Abadesses (Girona - Spain)  
**+34 972 72 00 25 | [fibran@fibran.net](mailto:fibran@fibran.net)**

**[fibran.net](http://fibran.net)**