



NF

Collagen casing for COOKED SAUSAGE

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 para EMBUTIDOS COCIDOS

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.

Technical Sheet - Características técnicas:

Formats and Calibers - Formatos y calibres:

- Straight casing - *Tripa Recta*: Ø 20-140 mm
- Round casing - *Tripa Curvada*: Ø 20-58 mm
- Small Round casing - *Tripa Curvada Small*: to consult - *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: EP
- Special Hard - *Especial dura*: ED
- Ready To Use: RTU
- Perforated - *Perforada*
- Printed - *Impresa*

Colours - Colores:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ● 000 Colourless - <i>Sin color</i> | ● 006 Onion - <i>Cebolla</i> | ● 054 Passion fruit - <i>Granadilla</i> |
| ● 001 Red - <i>Rojo</i> | ● 007 Pink - <i>Rosado</i> | ● 300 Caramel - <i>Caramelo</i> |
| ● 002 Salmon Red - <i>Rojo Salmón</i> | ● 009 Light Mahogany - <i>Caoba claro</i> | ● 400 Dark Caramel - <i>Caramelo Oscuro</i> |
| ● 004 Black - <i>Negro</i> | ● 010 Cream - <i>Crema</i> | |
| ● 005 Mahogany - <i>Caoba</i> | ● 025 Orange Mahogany - <i>Naranja caoba</i> | |

Packaging - Embalaje:

- Cardboard 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 - <i>Calibre</i>	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 <i>Tubo de embutición</i>	13	14	15	17	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	70	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: 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.





NF

**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

fibran.net