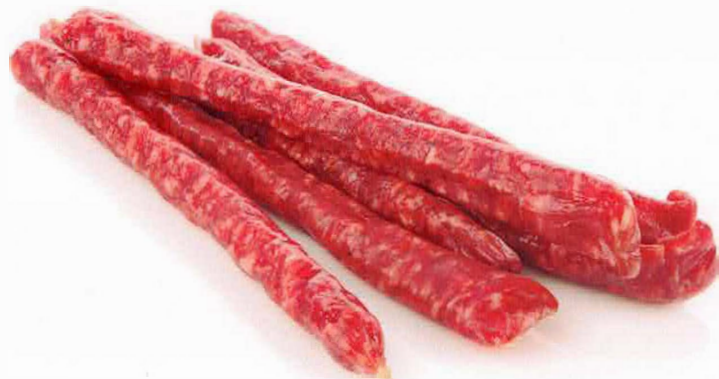


BB.

EDIBLE COLLAGEN CASING

**For smoked and
cooked sausages**

This type of collagen casing is suitable for cooking, frying or grilling. Higher resistance to stuffing and cooking in the oven.
BB has stronger bite and neck.



BUDELLO COLLAGENE EDIBILE

**Per insaccati affumicati
e cotti**

Adatto alla cottura, frittura e per la griglia. Maggiore resistenza nell'insacco e nella cottura in forno.
BB offre un morso più forte.



BB.

TECHNICAL SHEET / CARATTERISTICHE TECNICHE

FORMATS AND CALIBERS / FORMATI E CALIBRI

STRAIGHT CASING. Ø 13-28mm
 BUDELLO DRITTO
 OTHER CALIBERS TO CONSULT
 ALTRI CALIBRI SU RICHIESTA

PRESENTATIONS / PRESENTAZIONE

SHIRRED STICKS / STICK ARRICCIATO

OPTIONS / OPZIONI

CLOSED END - TWIST END /
 FONDO CHIUSO - FONDO
 CHIUSO ARRICCIATO

COLOURS / COLORI

● 000 COLOURLESS / NATURALE
 ● 001 RED / ROSSO

● 200 YELLOW / GIALLO
 ● 250 YELLOW SMOKE / GIALLO FUMO

● 300 CAMEL / CAMELLO
 ● 400 DARK CAMEL / CAMELLO SCURO

PACKAGING / IMBALLAGGIO

CORRUGATED CARDBOARD BOX WITH INDIVIDUAL BOXES OF
 STICKS, PACKED IN POLYETHYLENE AND VACUUM-PACKED FOR
 THE MAXIMUM CONSERVATION OF THE HUMIDITY UNTIL USE

SCATOLA DI CARTONE ONDULATO CON SCATOLE INDIVIDUALI DI
 STICK, INSACCHATE IN POLIETILENE E CHIUSE SOTTOVUOTO PER
 L'OTTIMA CONSERVAZIONE DALL'UMIDITA' FINO AL MOMENTO
 DELL'UTILIZZO

PRESERVATION / CONSERVAZIONE

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

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
 (TRA 10-15°C E 60-70% HR).
 UNA VOLTA APERTA LA SCATOLA MANTENERE IL BUDELLO NEL SUO
 SACCHETTO ORIGINALE CHIUSO ERMETICAMENTE PER CONSERVARE
 LA SUA UMIDITA'

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBI DI INSACCO RACCOMANDATI

CALIBER / CALIBRO	13	14	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
STUFFING HORN / TUBO DI INSACCO	8	8	9-10	10	11	11	12	12	13	13	13-14	14	15-16	16

PROCESSING / RACCOMANDAZIONI D'USO

GENERALS / GENERALI

FOR COOKING APPLICATION:
 No need to soak before stuffing.

STUFFING CALIBER:
 Up to 1 mm above the
 nominal caliber.

PER COTTURA:
 Non necessita di ammollo
 prima dell'utilizzo.

CALIBRO DI RIEMPIMENTO:
 Fino a 1 mm oltre il calibro
 nominale.