

COLEX.

EDIBLE COLLAGEN CASING

**For cured and cooked
sausages**

Collagen casing Ready to Use for cured and cooked products. High adherence and elasticity, extra thin wall and soft bite. The finishing of **COLEX** is very similar to natural casing.



BUDELLO COLLAGENE EDIBILE

**Per insaccati cotti e
stagionati**

Budello collagene "Ready to Use" per prodotto cotto e stagionato. Grande aderenza e elasticità, parete extra-fina e morso morbido. Il prodotto **COLEX** è molto simile al budello naturale.



COLEX.

TECHNICAL SHEET / CARATTERISTICHE TECNICHE

FORMATS AND CALIBERS / FORMATI E CALIBRI

STRAIGHT CASING. Ø 19-55mm
 BUDELLO DRITTO
 ROUND CASING. Ø 24-55mm
 BUDELLO CURVO

PRESENTATIONS / PRESENTAZIONE

SHIRRED STICKS / STICK ARRICCIATO

OPTIONS / OPZIONI

READY TO USE / READY TO USE

COLOURS / COLORI

■ 000 COLOURLESS / NATURALE

● 300 CARMEL / CARMELLO

● 400 DARK CARMEL / CARMELLO SCURO

PACKAGING / IMBALLAGGIO

CARD BOARD CADDY SEALED IN A PLASTIC BAG / SCATOLA DI CARTONE CHIUSA ERMETICAMENTE IN SACCHI DI PLASTICA

PRESERVATION / CONSERVAZIONE

KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
 (BETWEEN 10-15°C AND 60-70% HR) AWAY FROM SUNLISGHT.
 ONCE THE BOX HAS BEEN OPENED, CLOSE IT AS HERMETICAL AS
 POSSIBLE

MANTENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
 (TRA 10-15°C E 60-70% HR) PROTETTO DALLA LUCE SOLARE.
 UNA VOLTA APERTA LA SCATOLA, CHIUDERLA IL PIU'
 ERMETICAMENTE POSSIBILE

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBI DI INSACCO RACCOMANDATI

CALIBER / CALIBRO	19	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43-45	50	55
STUFFING HORN / TUBO DI INSACCO	11	12	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	34

PROCESSING / RACCOMANDAZIONI D'USO

GENERALS / GENERALI

FOR COOKING APPLICATION:
 Drying and/or smoking stage
 before cooking at 0% HR for
 at least 40 min.

STUFFING CALIBER:
 Stuffing at
 nominal caliber.

PER COTTURA:
 Asciugare e/o affumicare prima
 della cottura a 0% HR almeno per
 40 min.

CALIBRO DI RIEMPIMENTO:
 Insaeco a calibro nominale.