

L.

COLLAGEN CASING

For pork loin

High elasticity, permeability, adherence and retraction.

L casing is used for White Pork Loin and Iberian Pork Loin.

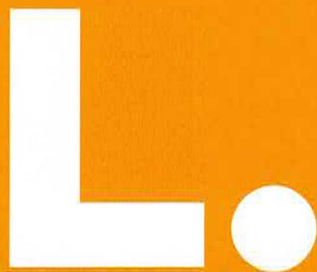
BUDELLO COLLAGENE

Per lonze e coppe

Alta elasticità, permeabilità, aderenza e retrazione.

Il budello L si utilizza per lonze, lonzini e coppe di maiale.





TECHNICAL SHEET / CARATTERISTICHE TECNICHE

FORMATS AND CALIBERS / FORMATI E CALIBRI

STRAIGHT CASING. Ø 55-90mm
BUDELLO DRITTO

PRESENTATIONS / PRESENTAZIONE

BUNDLES / MAZZE

OPTIONS / OPZIONI

PERFORATED / FORATO

COLOURS / COLORI

● 000 COLOURLESS / NATURALE

FOR COLOURED CASINGS ASK FOR AVAILABILITY / ALTRI COLORI SU RICHIESTA

PACKAGING / IMBALLAGGIO

CARD BOARD BOX /
SCATOLA IN CARTONE

PRESERVATION / CONSERVAZIONE

KEEP IN A COOL AND DRY PLACE (BETWEEN 10-15°C AND 60-70% HR)
MANTENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO (TRA 10-15°C E 60-70% HR)

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBI DI INSACCO RACCOMANDATI

CALIBER / CALIBRO	55-57	60-62	65-67	70-73	75-77	80-82	85	90
STUFFING HORN / TUBO DI INSACCO	35	42	46	50	52	56	60	65

PROCESSING / RACCOMANDAZIONI D'USO

GENERALS / GENERALI

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.

PRE-TRATTAMENTO DEL BUDELLO:

Salamoia: Miscelare acqua (25°C) e sale ad una concentrazione del 15%.
Ammollo: Minimo 20 min.

CALIBRO DI RIEMPIMENTO:

Calibro nominale.