

# NB.

---

## EDIBLE COLLAGEN CASING

**For smoked and  
cooked sausages**

**NB** type of casing is suitable for frying or grilling. Cooked and smoked products can be heated in boiling water.

---



---

## BUDELLO COLLAGENE COMMESTIBILE

**Per insaccati affumicati e  
cotti**

**NB** è adeguato per la frittura e cottura alla griglia. I prodotti cotti affumicati si possono riscaldare in acqua bollente.

---



# NB.

## 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  
● 001RED / 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, INSACATE 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 al calibro  
nominale.