

NC.

EDIBLE COLLAGEN CASING

**For fresh, cured, cooked
and smoked sausages**

The fineness of its wall gives it an excellent bite, allowing for cooking and smoking in the oven. **NC** type of casing is ideal for a short curing time in those sausages that require it. Suitable for frying or grilling. Cooked and smoked products can be heated in boiling water.

BUDELLO COLLAGENE EDIBILE

**Per insaccati freschi,
stagionati, cotti e affumicati**

La finezza del tessuto ne conferisce un morso eccellente, che permette la cottura e l'affumicatura al forno. **NC** è l'ideale per i tempi brevi di stagionatura negli insaccati che la richiedono. Adeguato alla frittura e alla cottura su piastra e griglia. I prodotti cotti e affumicati possono essere scaldati in acqua bollente.



NC.

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, INSACCAE 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 calibero
nominale.