

NF.

COLLAGEN CASING

For cooked and dried sausages

Highly resistant to stuffing, clipping and cooking up to a temperature of 78°C. **NF** casing can be used for Salami type and other products that require stoving, with a high permeability and adherence.

BUDELLO COLLAGENE

Insaccati cotti e stagionati

Altamente resistente all'insacco, clippaggio e cottura fino a 78°C. Il budello **NF** può essere usato per salami e altri prodotti che richiedono cottura in forno, offrendo alta permeabilità e aderenza.



NF.

TECHNICAL SHEET / CARATTERISTICHE TECNICHE

FORMATS AND CALIBERS / FORMATI E CALIBRI

STRAIGHT CASING. Ø 20-140mm
BUDELLO DRITTO

ROUND CASING. Ø 24-58mm
BUDELLO CURVO

SMALL ROUND CASING. To consult
BUDELLO CURVA STRETTA. Su
richiesta

PRESENTATIONS / PRESENTAZIONE

REELS / BOBINE

BUNDLES / MAZZE

SHIRRED CASING / ARRICCIATO

**TIED, CLIPPED OR SEWN PIECES /
PEZZI LEGATI, CLIPPATI O CUCITI**

OPTIONS / OPZIONI

EASY PEEL / EASY PEEL

SPECIAL HARD / SPECIAL DURO

READY TO USE / READY TO USE

PERFORATED / FORATO

PRINT / STAMPATO

COLOURS / COLORI

● **000 COLOURLESS / NATURALE**

● **001 RED / ROSSO**

● **002 SALMON RED / ROSSO SALMONE**

● **004 BLACK / NERO**

● **005 MAHOGANY / MOGANO**

● **006 ONION / CIPOLLA**

● **007 PINK / ROSA**

● **009 LIGHT MAHOGANY / MOGANO CHIARO**

● **010 CREAM / CREMA**

● **025 ORANGE MAHOGANY / MOGANO**

ARANCIONE

● **054 PASSION FRUIT / FRUTTO DELLA PASSIONE**

● **300 CAMEL / CAMELLO**

● **400 DARK CAMEL / CAMELLO SCURO**

PACKAGING / IMBALLAGGIO

**CARD BOARD BOX /
SCATOLA DI 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	20	22	24	26	30	32	34	36	38	40-43	45-47	50-53	55-57	60-62	65-67	70-73	75-77	80-82	85	90	95	100-140
STUFFING HORN / TUBO DI INSACCO	13	14	15	17	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	70	75

TECHNICAL SHEET / CARATTERISTICHE TECNICHE

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:

Up to 3 mm above the 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:

Fino a 3 mm oltre il calibro nominale.