

SET.

STRAIGHT EDIBLE TENDER

**For cooked and smoked
sausages in large calibers**

SET is the most convenient
edible collagen casing for
sausages bigger than caliber 30.



BUDELLO EDIBILE DRITTO

**Per insaccati cotti e
affumicati di grande calibro**

SET è il budello collagene
commestibile più adeguato per
insaccati di calibro superiore a 30.



SET.

TECHNICAL SHEET / CARATTERISTICHE TECNICHE

FORMATS AND CALIBERS / FORMATI E CALIBRI

STRAIGHT CASING. Ø 30-50mm
BUDELLO DRITTO

OTHER CALIBERS TO CONSULT
ALTRI CALIBRI SU RICHIESTA

PRESENTATIONS / PRESENTAZIONE

STICKS READY TO USE /
STICK READY TO USE

OPTIONS / OPZIONI

CLOSED END - TWIST END /
FONDO CHIUSO - FONDO
CHIUSO ARRICCIATO

COLOURS / COLORI

● 000 COLOURLESS / NATURALE

FOR COLOURED CASINGS ASK FOR AVAILABILITY / ALTRI COLORI SU RICHIESTA

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, INSACCHATE 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

MANTENERE 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 E CHIUSO ERMETICAMENTE PER CONSERVARE LA SUA UMIDITA'

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBI DI INSACCO RACCOMANDATI

CALIBER / CALIBRO	30	32	34	36	38	40	43-45	50
STUFFING HORN / TUBO DI INSACCO	18	20	21	22	24	25	27	30

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 calibro nominale.