

NU Budello

edicas®

collagene Edibile



Budello NU.
Un morso gustoso.

Budello collagene edibile per la lavorazione di insaccati freschi e stagionati. Il suo spessore particolarmente sottile conferisce un morso eccellente.



Questo tipo di budello è l'ideale per un breve tempo di stagionatura negli insaccati che lo richiedono. Grazie alla sua elasticità è adeguato per la cottura su piastra, friggitrice o griglia.

Caratteristiche tecniche:

Calibri	Da 13 a 38 (vedere la tabella). Per altri calibri chiedere disponibilità.
Presentazione	Stick arricciati dritti.
Finitura	Fondo chiuso / Fondo aperto.
Opzioni	Standard o Fina (aspetto più trasparente e morso quasi impercettibile).
Colore	000 Naturale. Per budelli colorati chiedere disponibilità.
Metraggio	10,67m (35 pd). 12,2m (40 pd). 15m (50 pd). 18,28m (60 pd). 21,4m (70 pd).
Formato e presentazione	Scatola di cartone ondulato con scatole individuali di sticks, insaccati in polietilene e chiuse sottovuoto per l'ottima conservazione dell'umidità fino al momento dell'utilizzo. Gli sticks sono avvolti in una plastica alimentare per facilitare il loro collocamento nel caricatore della macchina di insacco automatico.
Descrizione ed etichettatura	Denominazione del prodotto con il suo numero di lotto e con la menzione obbligatoria secondo il Regolamento CE. Tracciabilità totalmente garantita a partire dal numero di lotto.
Trasporto e distribuzione	Con pallet di legno protetto da film termoretraibile ed identificazione propria.

Istruzioni e usi:

Insacco	Budello pronto all'uso. Insaccare senza mettere in ammollo. Si raccomanda che le superfici in contatto con il budello siano ben pulite ed asciutte. Non sovrainsaccare. In caso, non più di 1mm del calibro nominale. Maneggiare lo stick di budello senza deformarlo e mantenendo l'umidità del budello.
Conservazione	Conservare in luogo fresco e secco. Evitare l'esposizione solare diretta e i luoghi estremamente umidi. Una volta aperta la scatola, mantenere il budello nel suo sacchetto originale chiuso ermeticamente per conservare la sua umidità. Consumare preferibilmente entro due anni dalla data di produzione.

Tubi di insacco raccomandati:

Calibro	13	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	32	34	36	38
Misura piatta (mm)	19	25	26,5	28	29	30	31	33	35	35,5	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50
Diametro tubo di insacco (mm)	8	9/10	10	11	11	12	12	13	13	13/14	14	15/16	16	16	19	19	22	22

collagene Edibile



Budello NC.
Versatile nella cottura.

Budello di collagene edibile per la lavorazione di insaccati freschi, stagionati, cotti e/o affumicati (tipo frankfurters). Il suo sottile spessore conferisce un morso eccellente, permettendo processi di cottura e affumicatura al forno.

Questo tipo di budello è l'ideale per un breve tempo di stagionatura negli insacchi che lo richiedono. Adeguato per cucinare su piastra, friggitrice o griglia. I prodotti cotti o affumicati si possono riscaldare in acqua bollente.

Caratteristiche tecniche:

Calibri	Da 13 a 38 (vedere la tabella). Per altri calibri chiedere disponibilità.
Presentazione	Stick arricciati dritti.
Finitura	Fondo chiuso / Fondo aperto.
Opzioni	Standard o Fina (aspetto più trasparente e morso quasi impercettibile).
Colore	000 Naturale / 100 Rosso / 200 Giallo / 250 Giallo affumicato / 300 Caramello / 400 Caramello scuro.
Metraggio	10,67m (35 pd). 12,2m (40 pd). 15m (50 pd). 18,28m (60 pd). 21,4m (70 pd).
Formato e presentazione	Scatola di cartone ondulato con scatole individuali di sticks, insaccati in polietilene e chiuse sottovuoto per l'ottima conservazione dell'umidità fino al momento dell'utilizzo. Gli sticks sono avvolti in una plastica alimentare per facilitare il loro collocamento nel caricatore della macchina di insacco automatico.
Descrizione ed etichettatura	Denominazione del prodotto con il numero di lotto e con la menzione obbligatoria secondo il regolamento CE. Tracciabilità totalmente garantita a partire dal numero di lotto.
Trasporto e distribuzione	Con pallet di legno protetto da film termoretraibile ed identificazione propria.

Istruzioni e usi:

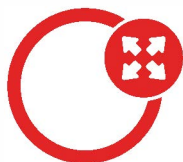
Insacco	Budello pronto all'uso. Insaccare senza mettere in ammollo. Si raccomanda che le superfici in contatto con il budello siano ben pulite ed asciutte. Non sovrainsaccare. In caso, non più di 1mm del calibro nominale. Maneggiare lo stick di budello senza deformarlo e mantenendo l'umidità del budello.
Conservazione	Conservare in luogo fresco e secco. Evitare l'esposizione solare diretta e i luoghi estremamente umidi. Una volta aperta la scatola, mantenere il budello nel suo sacchetto originale chiuso ermeticamente per conservare la sua umidità. Consumare preferibilmente entro due anni dalla data di produzione.
Cottura	Si raccomanda di non superare i 78°C (temperatura in forno) e l'85% UR.

Tubi di insacco raccomandati:

Calibro	13	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	32	34	36	38
Misura piatta (mm)	19	25	26,5	28	29	30	31	33	35	35,5	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50
Diametro tubo di insacco (mm)	8	9/10	10	11	11	12	12	13	13	13/14	14	15/16	16	16	19	19	22	22

NB Budello collagene Edibile

edicas®



Budello NB.
Alta resistenza.



Budello di collagene edibile per la lavorazione di insacchi affumicati e prodotti soggetti a cottura umida.

Adeguito per cucinare su piastra, friggitrice o griglia.
I prodotti cotti e affumicati si possono riscaldare in acqua bollente.

Caratteristiche tecniche:

Calibri	Da 13 a 38 (vedere la tabella). Per altri calibri chiedere disponibilità.
Presentazione	Stick arricciati dritti.
Finitura	Fondo chiuso / Fondo aperto.
Colore	000 Naturale / 100 Rosso / 200 Giallo / 250 Giallo affumicato / 300 Caramello / 400 Caramello scuro.
Metraggio	10,67m (35 pd). 12,2m (40 pd). 15m (50 pd). 18,28m (60 pd). 21,4m (70 pd).
Formato e presentazione	Scatola di cartone ondulato con scatole individuali di sticks, insaccati in polietilene e chiuse sottovuoto per l'ottima conservazione dell'umidità fino al momento dell'utilizzo. Gli sticks sono avvolti in una plastica alimentare per facilitare il loro collocamento nel caricatore della macchina di insacco automatico.
Descrizione ed etichettatura	Denominazione del prodotto con il numero di lotto e con la menzione obbligatoria secondo il regolamento CE. Tracciabilità totalmente garantita a partire dal numero di lotto.
Trasporto e distribuzione	Con pallet di legno protetto da film termoretraibile ed identificazione propria.

Istruzioni e usi:

Insacco	Budello pronto all'uso. Insaccare senza mettere in ammollo. Si raccomanda che le superfici in contatto con il budello siano ben pulite ed asciutte. Non sovrainsaccare. In caso, non più di 1 mm del calibro nominale. Maneggiare lo stick di budello senza deformarlo e mantenendo l'umidità del budello.
Conservazione	Conservare in luogo fresco e secco. Evitare l'esposizione solare diretta e i luoghi estremamente umidi. Una volta aperta la scatola, mantenere il budello nel suo sacchetto originale chiuso ermeticamente per conservare la sua umidità. Consumare preferibilmente entro due anni dalla data di produzione.
Cottura	Si raccomanda di non superare i 78°C (temperatura in forno)

Tubi di insacco raccomandati:

Calibro	13	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	32	34	36	38
Misura piatta (mm)	19	25	26,5	28	29	30	31	33	35	35,5	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50
Diametro tubo di insacco (mm)	8	9/10	10	11	11	12	12	13	13	13/14	14	15/16	16	16	19	19	22	22

EDICAS[®] si è sempre impegnato per la qualità dei suoi prodotti. L'intransigenza per la bassa qualità, il rispetto per l'ambiente, le innovazioni e la responsabilità verso i clienti, fanno della nostra impresa un leader nel settore del budello collagene edibile.



Fabbricazione di grandi calibri.



Fabbricazione di budello colorato.



Presenza internazionale in più di 50 paesi.



Grande sforzo di investimenti in ricerca e sviluppo.



Budello NU. Un morso gustoso.



Budello NB. Alta resistenza.



Budello NC. Versatile nella cottura.



Alta esigenza nella qualità e nella sicurezza del prodotto



Rispettosi dell'ambiente



Versatilità di formati del prodotto.



Uso di tecnologie proprie.



Più di 15 anni di studi sul collagene.