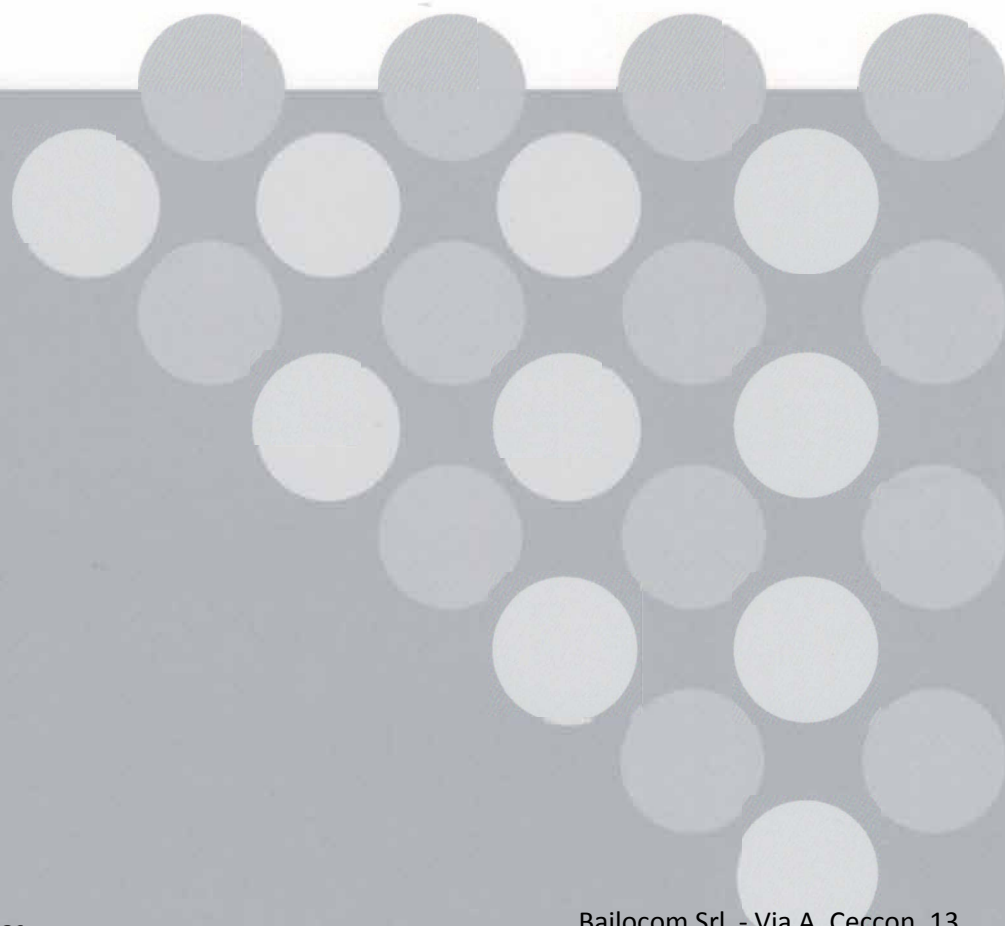




Fibran è qualità, innovazione, esperienza e compromesso.

Fibran is quality, innovation, experience and compromise.



FIBRAN, S.A | Pol. Ind. "Cal Gat" - Parcela 29
17860 Sant Joan de les Abadesses (Girona - Spain)
+34 972 72 00 25 | fibran@fibran.net

Bailocom Srl - Via A. Ceccon, 13
35010 Loreggia (Padova - Italia)
+39 049 930 11 60 | info@bailocom.it



Colex

BAILO
COM S.R.L.

Budello Collagen EDIBILE

Budello in collagene pronto all'uso ideale per prodotti stagionati e cotti. Alta aderenza e elasticità, spessore extra sottile poco sensibile al morso con una finitura molto simile al budello naturale.

EDIBLE Collagen casing

Collagen casing Ready to Use for cured and cooked products. High adherence and elasticity, extra thin wall and soft bite with a finishing very similar to natural casing.

Caratteristiche tecniche - Technical Sheet

Formati e Calibri - Formats and calibers:

- Budello dritto - *Straight casing*: Ø 19-55 mm
- Budello curvo - *Round casing*: Ø 24-55 mm

Colori - Colours:

- Neutro - *Colourless*
- Caramello - *Caramel*
- Caramello scuro - *Dark Caramel*

Imballo - Packaging:

Scatola di cartone sigillato on busta di plastica -
Cardboard caddy sealed in a plastic bag.

Conservazione - Preservation:

Tenere in luogo fresco e asciutto (tra 10-15°C e 50-70HR) lontano dalla luce del sole.
Quando una scatola di Colex viene aperta, richiudere il più ermeticamente possibile.
*Keep in a cold, dry place (between 10-15°C and 60-70% HR) away from sunlight.
Once the box of COLEX casing has been opened, close it as hermetically as possible.*

Tubi insacco raccomandati - Recommended stuffing horns:

Calibro - Caliber	19	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43 - 45	50	55
Tubo d'insacco Filling Horns	11	12	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	34

Raccomandazioni d'uso - Processing:

Generali - Generals:

- Insaccare al calibro nominale.
- Istruzioni per la cottura: prima di cuocere, asciugare e/o affumicare a 0% HR per almeno 40 min.
- *Stulling at nominal caliber.*
- *Far cooking application: drying and/or smoking stage before cooking at 0% HR for at least 40 min*





NF

BAILO
COM S.R.L.

Budello Collagene per Insaccati Cotti

Altamente resistente all'insacco, clippaggio e cottura fino a 78°C. Il budello NF può essere usato per salumi da cuocere che richiedono alta permeabilità ed aderenza.

Collagen casing for COOKED SAUSAGE

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.

Caratteristiche tecniche - Technical Sheet:

Formati e calibri - Formats and Calibers:

- Budello dritto - *Straight casing* : Ø 20 - 140 mm
- Budello curvo - *Round casing* : Ø 20 - 55 mm
- Budello curva stretta - *Small Round casing*: su richiesta

Presentazione - Presentations:

- Bobine - *Reels*
- Mazze - *Bundles*
- Arricciato - *Shirred casing*
- Pezzi legati, clippati o cuciti - *Tied, clipped or sewn pieces*

Opzioni - Options:

- Altamente pelabile - *Easy Peel*: EP
- Specialmente forte - *Special Hard*: ED
- Pronto uso - *Ready To Use*: RTU
- Forato - *Perforated*
- Stampato - *Printed*

Colori - Colours:

- 000 Neutro - *Colourless*
- 001 Rosso - *Red*
- 002 Salmone - *Salmon Red*
- 004 Nero - *Black*
- 005 Mogano - *Mahogany*
- 006 Cipolla - *Onion*
- 007 Rosa - *Pink*
- 009 Mogano Chiaro - *Light Mahogany*
- 010 Cream - *Crema*
- 025 Orange Mahogany - *Naranja caoba*
- 054 Passion fruit - *Granadilla*
- 300 Caramel - *Caramelo*
- 400 Dark Caramel - *Caramelo Oscuro*

Imballaggio - packaging

- scatola di cartone
- cardboard box

Conservazione - Preservation:

Mantenere in luogo fresco e asciutto (tra 10-15°C e 60/70% HR)
 Keep in a cold and dry place (between 10-15°C and 60/70% HR)

Tubi di insacco raccomandati - Recommended stuffing horns:

Calibro - Caliber	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
Tubo d'insacco Stuffing horn	13	14	15	17	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	70	75

Raccomandazioni d'uso - Processing:

Generali - Generals

Pre-trattamento del budello - Casing pre-treatment:

- Salina: Miscelare acqua (25°C) e sale concentrato al 15%
- Brine: Mix water (25°C) and salt at a concentration of 15%
- Amollo almeno - *Soaking time at least*: 20 min.

Calibro di riempimento - Stuffing Caliber:

fino a 3 mm sopra il calibro nominale Up to 3 mm above the nominal caliber



**BAILO**
COM S.R.L.

Budello collagene per lonze e coppe *Collagen casing for PORK LOIN*

Alta elasticità, permeabilità, aderenza e retrazione. Il budello L è ideale per lonze, lonzini e coppe di maiale.

High elasticity, permeability, adherence and retraction. L casing is used for White Pork Loin and Iberian Pork Loin and coppa.

Scheda Tecnica - Technical Sheet:

Formati e Calibri - Formats and calibers:

- Budello Dritto - *Straight casing*: Ø 55-110 mm

Presentazioni - Presentations:

- Bobine - *Reels*
- Mazze - *Bundles*

Imballo - Packaging:

- Scatola di cartone
- *Cardboard box*

Opzioni - Options:

- Forato
- *Perforated*

Conservazione - Preservation:

Mantenere in luogo fresco e asciutto (tra 10-15°C e 60-70% HR).
Keep in a cool and dry place (between 10-15°C and 60-70% HR).

Raccomandazioni d'uso - Processing:

Generali - Generals:

Pre-trattamento del budello:

- Salina: Miscelare acqua (25°C) e sale con una concentrazione del 15%.
- Ammolto: almeno 20 min.

Calibro di insacco:

- Calibro nominale

Casing pre-treatment:

- Brine: Mix water (25°C) and salt at a concentration of 15%.
- Soaking time: at least 20 min.

Stuffing caliber:

- Nominal caliber





S1



Budello Collagene per Insaccati Stagionati

Alta elasticità, permeabilità, aderenza e retrazione.
Il budello S1 agevola la crescita delle muffe.

Collagen Casing for Cured Sausages

High elasticity, permeability, adherence and retraction.
S1 casing admits mould growth.

Caratteristiche tecniche - Technical Sheet :

Formati e calibri - Formats and Calibers:

- Budello dritto - *Straight casing* : Ø 20 - 120 mm
- Budello curvo - *Round casing* : Ø 20 - 57 mm
- Budello curva stretta - *Small Round casing* : su richiesta

Presentazione - Presentations:

- Bobine - *Reels*
- Mazze - *Bundles*
- Arricciato - *Shirred casing*
- Pezzi legati, clippati o cuciti - *Tied, clipped or sewn pieces*

Opzioni - Options:

- Altamente pelabile - *Easy Peel* : EP
- Specialmente forte - *Special Hard* : ED
- Pronto uso - *Ready To Use* : RTU
- Forato - *Perforated*

Colori - Colours:

- 000 Neutro - *Colourless*
- 300 Caramel - *Caramelo*
- 400 Dark Caramel - *Caramelo Oscuro*

Imballaggio - Packaging:

- scatola di cartone
- Cardboard box

Conservazione - preservation:

Mantenere in luogo fresco e asciutto (tra 10-15°C e 60/70% HR)

Keep in a cold and dry place (between 10-15°C and 60/70% HR)



Tubi di insacco raccomandati - Recommended stuffing horns:

Calibro - Caliber	19	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43-45	47-52	55	57-62	65-67	70-72	75	80	85-86	90	95	100	105-120
Tubo d'insacco	11	12	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	70	75
Stuffing horn																									

Raccomandazioni d'uso - Processing:

Generali - Generals

Pre-trattamento del budello - Casing pre-treatment:

- Salina: Miscelare acqua (25°C) e sale concentrato al 15%
- Brine: Mix water (25°C) and salt at a concentration of 15%
- Amollo almeno - *Soaking time at least*: 20 min.

Calibro di riempimento - Stuffing Caliber:

fino a 3 mm sopra il calibro nominale Up to 3 mm above the nominal caliber

