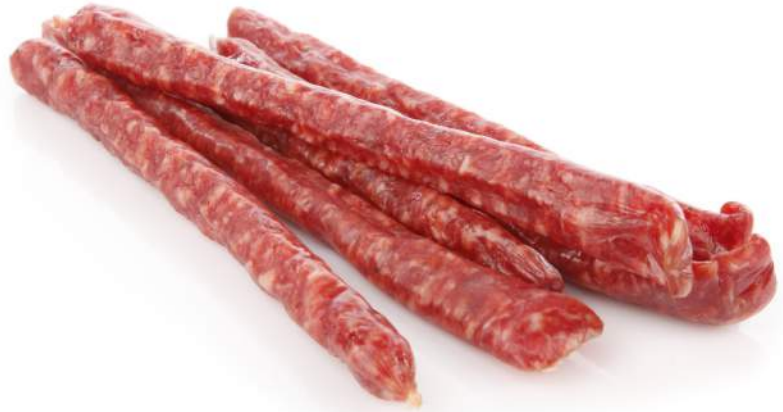


Tripa NU

edicas®



Tripa NU.
Muy buena mordida.

Tripa de colágeno comestible para la elaboración de embutidos frescos y curados. El grosor de su pared le confiere una mordida excelente.

Este tipo de tripa es ideal para un tiempo corto de curación en aquellos embutidos que lo requieran.

Debido a su elasticidad es muy adecuada para cocer en plancha, freidora o grill.

Características técnicas:

Calibres	De 17 a 38 (ver tabla). Para otros calibres consultar disponibilidad.
Presentación	Sticks plisados rectos.
Acabado	Closed-end / Open-end.
Opciones	Estándar o Fina (aspecto más transparente y mordida casi imperceptible).
Color	000 Natural. Para tripa de color consultar disponibilidad.
Metrajes	10,67m (35 ft). 12,2m (40 ft). 15m (50 ft). 18,28m (60 ft). 21,4m (70 ft).
Formato y presentación	Caja de cartón ondulado con cajas individuales de sticks, embolsadas en polietileno y cerradas al vacío para la óptima conservación de la humedad hasta el momento de utilizarla. Los sticks están envueltos por una lámina de plástico alimentario para facilitar su colocación en el cargador de la máquina de embutir automática.
Designación y etiquetado	Denominación del producto con su número de lote y con las menciones obligatorias según Reglamento CE. Trazabilidad total garantizada a partir del número de lote.
Transporte y distribución	Con palé de madera protegido con film retráctil e identificación propia.

Instrucciones y uso:

Embutición	Tripa "Ready to use". Embutir sin remojar. Se recomienda que las superficies en contacto con la tripa estén bien limpias y secas. Se recomienda no sobre embutir. En su caso, no más de 1 mm de calibre nominal. Manipular el stick de tripa sin deformarlo y manteniendo la humedad de la tripa.
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco. Evitar la exposición solar directa y los lugares extremadamente húmedos. Una vez abierta la caja, guardar la tripa en su envase original cerrado herméticamente para conservar su humedad. Consumir preferentemente antes de 2 años desde la fecha de producción.

Tubos de embutición recomendados:

Calibre	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	32	34	36	38
Ancho-plano (mm)	25	26,5	28	29	30	31	33	35	35,5	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50
Diámetro tubo embutición recomendado (mm)	9/10	10	11	11	12	12	13	13	13/14	14	15/16	16	16	19	19	22	22

Tripa

NC



Tripa NC.
Versatilidad en la cocción.

Tripa de colágeno comestible para la elaboración de embutidos frescos, curados, cocidos y/o ahumados (tipo frankfurters).

El grosor fino de su pared le confiere una mordida excelente, permitiendo procesos de cocción y ahumado en horno.

edicas[®]



Este tipo de tripa es ideal para un tiempo corto de curación en aquellos embutidos que lo requieran. Adecuada para cocer en plancha, freidora o grill. Los productos cocidos y ahumados se pueden calentar en agua hirviendo.

Características técnicas:

Calibres	De 17 a 38 (ver tabla). Para otros calibres consultar disponibilidad.
Presentación	Sticks plisados rectos.
Acabado	Closed-end / Open-end.
Opciones	Estándar o Fina (aspecto más transparente y mordida casi imperceptible).
Color	000 Natural / 100 Rojo / 200 Amarillo / 250 Amarillo ahumado / 300 Caramelo / 400 Caramelo oscuro.
Metrajes	10,67m (35 ft). 12,2m (40 ft). 15m (50 ft). 18,28m (60 ft). 21,4m (70 ft).
Formato y presentación	Caja de cartón ondulado con cajas individuales de sticks, embolsadas en polietileno y cerradas al vacío para la óptima conservación de la humedad hasta el momento de utilizarla. Los sticks están envueltos por una lámina de plástico alimentario para facilitar su colocación en el cargador de la máquina de embutir automática.
Designación y etiquetado	Denominación del producto con su número de lote y con las menciones obligatorias según Reglamento CE. Trazabilidad total garantizada a partir del número de lote.
Transporte y distribución	Con palé de madera protegido con film retráctil e identificación propia.

Instrucciones y uso:

Embutición	Tripa "Ready to use". Embutir sin remojar. Se recomienda que las superficies en contacto con la tripa estén bien limpias y secas. Se recomienda no sobre embutir. En su caso, no más de 1 mm de calibre nominal. Manipular el stick de tripa sin deformarlo y manteniendo la humedad de la tripa.
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco. Evitar la exposición solar directa y los lugares extremadamente húmedos. Una vez abierta la caja, guardar la tripa en su envase original cerrado herméticamente para conservar su humedad. Consumir preferentemente antes de 2 años desde la fecha de producción y de 1 año para la tripa de color.
Cocción	Se recomienda no sobrepasar los 78°C (temperatura en horno) y el 85% HR.

Tubos de embutición recomendados:

Calibre	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	32	34	36	38
Ancho-plano (mm)	25	26,5	28	29	30	31	33	35	35,5	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50
Diámetro tubo embutición recomendado (mm)	9/10	10	11	11	12	12	13	13	13/14	14	15/16	16	16	19	19	22	22

Tripa NB

edicas®



Tripa NB.
Alta resistencia.



Tripa de colágeno comestible para la elaboración de embutidos ahumados y productos sometidos a cocciones húmedas.

Adecuada para cocer en plancha, freidora o grill.

Los productos cocidos y ahumados se pueden calentar en agua hirviendo.

Características técnicas:

Calibres	De 17 a 38 (ver tabla). Para otros calibres consultar disponibilidad.
Presentación	Sticks plisados rectos.
Acabado	Closed-end / Open-end.
Color	000 Natural / 100 Rojo / 200 Amarillo / 250 Amarillo ahumado / 300 Caramelo / 400 Caramelo oscuro.
Metrajes	10,67m (35 ft). 12,2m (40 ft). 15m (50 ft). 18,28m (60 ft). 21,4m (70 ft).
Formato y presentación	Caja de cartón ondulado con cajas individuales de sticks, embolsadas en polietileno y cerradas al vacío para la óptima conservación de la humedad hasta el momento de utilizarla. Los sticks están envueltos por una lámina de plástico alimentario para facilitar su colocación en el cargador de la máquina de embutir automática.
Designación y etiquetado	Denominación del producto con su número de lote y con las menciones obligatorias según Reglamento CE. Trazabilidad total garantizada a partir del número de lote.
Transporte y distribución	Con palé de madera protegido con film retráctil e identificación propia.

Instrucciones y uso:

Embutición	Tripa "Ready to use". Embutir sin remojar. Se recomienda que las superficies en contacto con la tripa estén bien limpias y secas. Se recomienda no sobre embutir. En su caso, no más de 1 mm de calibre nominal. Manipular el stick de tripa sin deformarlo y manteniendo la humedad de la tripa.
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco. Evitar la exposición solar directa y los lugares extremadamente húmedos. Una vez abierta la caja, guardar la tripa en su envase original cerrado herméticamente para conservar su humedad. Consumir preferentemente antes de 2 años desde la fecha de producción y de 1 año para la tripa de color.
Cocción	Se recomienda no sobrepasar los 78°C (temperatura en horno).

Tubos de embutición recomendados:

Calibre	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	32	34	36	38
Ancho-plano (mm)	25	26,5	28	29	30	31	33	35	35,5	36	38	40	41,5	43,5	46	48	50
Diámetro tubo embutición recomendado (mm)	9/10	10	11	11	12	12	13	13	13/14	14	15/16	16	16	19	19	22	22



EDICAS[®] ha apostado siempre por la calidad de sus productos. La intransigencia con la No Calidad, el respeto hacia el medio ambiente, las innovaciones y la responsabilidad hacia los clientes, hacen de nuestra empresa un líder en el sector de la tripa artificial de colágeno.



Fabricación de calibres grandes.



Fabricación de tripas de colores.



Presencia internacional en más de 50 países.



Gran esfuerzo inversor en I+D+i.



Tripa NU. Muy buena mordida.



Tripa NB. Alta resistencia.



Tripa NC. Versatilidad en la cocción.



Alta exigencia en la calidad y la inocuidad del producto.



Respetuosos con el medio ambiente.



Versatilidad de formatos del producto.



Uso de tecnología propia.



Más de 15 años investigando sobre el colágeno.