

Funcionales



Producto / Aplicaciones

Tripas artificiales con transferencia de especias, sabores y colores

- TXP: Tripa con barrera de transferencia de sabores y colores para cocidos
- MP: Tripa plástica de transferencia de sabores y colores para cocidos
- RS: Tripa con transferencia de especias para cocidos y curados
- CF: Tripa con transferencia de proteínas y colores para cocidos y curados

Ventajas

- Simplicidad y seguridad en los procesos de producción
- Colores, especias y sabores a medida
- Eficiencia en la producción

Confección

- Piezas cortadas y cosidas (cal. 36 hasta 200 mm)
- Bobinas (cal. 36 hasta 200 mm)
- Plisadas (cal. 36 hasta 200 mm)
- Láminas

Colores, Especias y Sabores

- Colores: Sin color, amarillo, caramelo, rojo, negro
- Especias: Curry, Eneldo, Finas Hierbas, Pimentón, Pimienta negra o verde
- Sabores: Ahumado, Caramelo, Curry, Frito, Miel, Pimentón, e

Almacenamiento

- Conservar en envase original. Se recomienda utilizar antes de 6 meses de la fecha de fabricación