



TRIPAS NATURALES DE CERDOS Y BERRA

Las tripas naturales de cerdos y cerdas son aptas para un sinfín de aplicaciones.

Para deliciosas salchichas frescas de asar, salchichas de barbacoa, salchichones rústicos, chorizos, salsiccia, salchichas blancas y negras, butifarras, salchichas de ajo y salchichas secas.

Todo tipo de salchichas que se caracterizan por su diámetro de tamaño medio.

Origen: Origen europeo en calidad 1A



Tripa entubada

CALIBRES

28/30	30/32	32/34	34/36	36/38
38/40	40/42	45/48	48/54	54+

TUBO FLEXIBLE . 50CM

Malla 3/salmuera	30 madejas/envase
Malla 3/salmuera	150 madejas/envase

TUBO SEMIRRÍGIDO

33cm/salmuera	6 madejas/envase
---------------	------------------

PROCESADO

Colocar un depósito de agua con agua potable a **30-35°C**.
Introducir los tubos en el agua.
Dejar hidratar durante **60 minutos**.

Mallas

CALIBRES

28/30	30/32	32/34	34/36	36/38
38/40	40/42	45/48	48/54	54+

MALLA

Malla 1
14-60-150-240 madejas/envase
Salazón en seco o en salmuera.

PROCESADO

SALADA

Colocar un depósito de agua con agua potable a **30-35°C**.
Remojar las madejas en el agua.
Dejar hidratar durante **30 minutos**.
Escurrir antes de consumir.

SALMUERA

Colocar un depósito de agua con agua potable a **30-35°C**.
Remojar las madejas en el agua.
Dejar hidratar durante **20 minutos**.
Escurrir antes de consumir.

RESULTADO

El seguimiento correcto de los procedimientos mejora la facilidad de uso, la elasticidad y la resistencia de las tripas.

TRIPAS NATURALES ESPECIALES

TRIPAS CULARES Y SEMICULARES DE CERDO

Las tripas naturales culares y semiculares están indicadas para salchichas secas y salchichones, donde la tradición, la artesanía y la calidad son la norma.

Origen: Europa en calidad A y AB

La tripa semicircular es lisa, mientras que la tripa cular es gruesa y carnosa.



Mallas

CALIBRES

45/50	50/55	55/58	
58/62	62/65	65/70	70+

DIMENSIONES

+1m (salvo que se indique lo contrario) – **Salada en seco o en salmuera.**
Cortado y atado / con lazo o lazo mecanizado.

TRIPA CULAR

Madejas 10/unidades	100 madejas/envase
	900 madejas/envase

TRIPA SEMICULAR

Red 100 unidades	500 unidades/envase
	5000 unidades/envase

INTESTINO GRUESO / RIZADO DE CERDO

El intestino grueso natural o rizado de pared gruesa resulta ideal para salchichas secas y salchichas cocidas, donde la tradición, la artesanía y la calidad son la norma. Gracias a su pared intestinal gruesa, es posible lograr un tiempo de maduración y secado más largo.

Origen: Origen europeo en calidad A



Mallas

CALIBRES

40/45	45/50	50/53	53/56	
56/60	60/65	65/70	70/75	75+

DIMENSIONES

+1m (salvo que se indique lo contrario) – **Salada en seco o en salmuera.**
Cortado y atado / con lazo o lazo mecanizado.

MALLA

Red 100 unidades	500 unidades/envase
	5000 unidades/envase

PROCESADOS ESPECIALES

SALADA

Colocar un depósito de agua con agua potable a **30-35°C**.
Remojar las madejas en el agua.
Dejar hidratar durante **45 minutos**.
Escurrir antes de consumir.

SALMUERA

Colocar un depósito de agua con agua potable a **30-35°C**.
Remojar las madejas en el agua.
Dejar hidratar durante **30 minutos**.
Escurrir antes de consumir.

RESULTADO

El seguimiento correcto de los procedimientos mejora la facilidad de uso, la elasticidad y la resistencia de las tripas.



**Un aspecto correcto, un tacto correcto,
un procesado sencillo y rendimientos consistentes.
¡son nuestros compromisos!**



Marie-Hélène Damman

+32 (0)3 711 12 24
mariehelene@ducasi.eu