



## TRIPAS NATURALES

### DE CORDERO

Las tripas naturales de cordero son excelentes para fines diferentes.

Para unas deliciosas salchichas frescas del tipo Chipolata, Merguez, Longaniza, Chistorra, hasta salchichas cocidas estilo Frankfurt y salchichas secas.

Todo tipo de salchichas que se caracterizan por su pequeño diámetro.

Origen: Nueva Zelanda y Mongolia, en calidad AA, A o AB



#### Tripa entubada

##### CALIBRES

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

##### TUBO FLEXIBLE

Malla 2/salmuera	30 madejas/envase
Malla 2/salmuera	200 madejas/envase

##### TUBO SEMIRRÍGIDO

33cm/salmuera	5-10 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

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

##### MALLAS

Malla 1/salada o en salmuera	200 madejas/envase
------------------------------	--------------------

##### 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.



## Bolsa de vacío

### CALIBRES

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

### SALMUERA

#### BOLSA DE VACÍO

2 madejas/bolsa

20-60 madejas/envase

### PROCESADO

Colocar un depósito de agua con agua potable a **30-35°C**.

Remojar las madejas en el agua.

Dejar hidratar durante **20 minutos**.

Ecurrir antes de consumir.

## Recipientes

### CALIBRES

18/20	19/21	20/22	21/23
22/24	24/26	26/28	28/30

### SALMUERA

#### RECIPIENTE

2 madejas/recipiente

6 recipientes/envase

### PROCESADO

Colocar un depósito de agua con agua potable a **30-35°C**.

Remojar las madejas en el agua.

Dejar hidratar durante **20 minutos**.

Ecurrir 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