



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