

S1.

COLLAGEN CASING

For cured sausages

High elasticity, permeability,
adherence and retraction.
S1 casing admits mould growth.

BUDELLO COLLAGENE

Per insaccati stagionati

Alta elasticità, permabilità,
aderenza e retrazione.
Il budello **S1** agevola la
crescita delle muffe.



S1.

TECHNICAL SHEET / CARATTERISTICHE TECNICHE

FORMATS AND CALIBERS / FORMATI E CALIBRI

STRAIGHT CASING. Ø 20-140mm
BUDELLO DRITTO

ROUND CASING. Ø 20-58mm
BUDELLO CURVO

SMALL ROUND CASING. To consult
BUDELLO CURVA STRETTA. Su
richiesta

PRESENTATIONS / PRESENTAZIONE

REELS / BOBINE

BUNDLES / MAZZE

SHIRRED CASING / ARRICCIATO

TIED, CLIPPED OR SEWN PIECES /
PEZZI LEGATI, CLIPPATI O CUCITI

OPTIONS / OPZIONI

EASY PEEL / EASY PEEL

SPECIAL HARD / SPECIAL DURO

READY TO USE / READY TO USE

PERFORATED / FORATO

PRINT / STAMPATO

COLOURS / COLORI

● 000 COLOURLESS / NATURALE

● 300 CAMEL / CARMELLO

● 400 DARK CAMEL / CARMELLO SCURO

PACKAGING / IMBALLAGGIO

CARD BOARD BOX /
SCATOLA DI CARTONE

PRESERVATION / CONSERVAZIONE

KEEP IN A COOL AND DRY PLACE (BETWEEN 10-15°C AND 60-70% HR)
MANTENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO (TRA 10-15°C E 60-70% HR)

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBI DI INSACCO RACCOMANDATI

CALIBER / CALIBRO	19	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43-45	47-52	55	57-62	65-67	70-72	75	80	85-86	90	95	100-140
STUFFING HORN / TUBO DI INSACCO	11	12	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	34	35	42	46	50	52	56	60	65	75

PROCESSING / RACCOMANDAZIONI D'USO

GENERALS / GENERALI

CASING PRE-TREATMENT:

Brine: Mix water (25°C) and salt at
a concentration of 15%.

Soaking time: At least 20 min.

STUFFING CALIBER:

Nominal caliber.

PRE-TRATTAMENTO DEL BUDELLO:

Salamoia: Miscelare acqua (25°C)
e sale ad una concentrazione del
15%.

Ammollo: Minimo 20 min.

CALIBRO DI RIEMPIMENTO:

Calibro nominale.