



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

TRIPA FIBROSA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Celulosa, plastificante y agua
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.
CARACTERÍSTICAS	Es transparente, cilíndrica, que se va alargando a medida que realiza el proceso de embutir y se puede cortar dejando el largo que se desee.
USOS	<p>Tripas fibrosas para elaborar embutidos.</p> <p>Se pueden preparar embutidos curados como chorizos, salchichones, salami, mortadela, y similares. La "piel" resultante debería descartarse cuando se lonchea el embutido antes de comerlo.</p> <p>Esta tripa también sirve para hacer embutidos ahumados dado que su porosidad permite la entrada de aromas.</p>
INSTRUCCIONES DE USO	Remojar en agua salada templada durante 20 minutos antes de embutir. La "piel" resultante debería descartarse cuando se lonchea el embutido antes de comerlo.
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none">• Tripa fibrosa - 4x45cm- 10 o 20 unidades.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenarse en condiciones secas y frescas a una temperatura entre 5-25 ° C
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

