



Tripa
de
Colágeno



FIBRACO[®] 1998

www.fibraco.net

TRIPA DE COLÁGENO FIBRACO **LS**



Descripción del producto:

La tripa de colágeno LS es ideal para embutidos oreados, secos y ahumados como el salchichón, fuet, longaniza recta, salami, chorizo, pepperoni, y otros embutidos de larga curación. Durante el proceso de secado la tripa merma al mismo tiempo que la carne y se adhiere perfectamente, dando al embutido un agradable y apetitoso aspecto. Gracias a su fácil pelado, la calidad LS es ideal para embutidos loncheados.

Calibres disponibles: Ø 32 mm > Ø 130 mm

Temperatura máxima de ahumado: 40°C

Servicio de micro-perforación disponible

Presentación del producto: Plisado en sticks, bobinas o madejas



TRIPA DE COLÁGENO FIBRACO **LSR**



Descripción del producto:

La calidad LSR, es la tripa de colágeno reforzada y con mayor resistencia para la embutición de productos como el lomo de cerdo embuchado, Salamis gruesos o grandes piezas de carne como la cecina. Gracias a su mayor resistencia es posible embutir el producto con una mayor presión optimizando el proceso de producción. Al igual que en la calidad LS, la tripa se adhiere perfectamente a la carne y el producto final adquiere un aspecto natural de fácil pelado.

Calibres disponibles: Ø 55mm > Ø 100mm

Temperatura máxima de ahumado: 40°C

Servicio de micro-perforación disponible

Presentación del producto: Bobinas, madejas o plisado en sticks





TRIPA DE COLÁGENO FIBRACO **LSC**



Descripción del producto:

La calidad LSC es ideal para la fabricación de productos cocidos y ahumados en los calibres estrechos, medianos y anchos.

La temperatura de ahumado no debería superar los 90 ° C. Para productos cocidos el proceso de ebullición deberá realizarse con un aumento lento y progresivo de la temperatura durante 15 – 20 minutos a temperatura de 60 ° C y posteriormente hasta un máximo de 75 ° C.

Calibres disponibles en tripa recta: Ø 32mm > Ø 130mm

Calibres disponibles en tripa curvada: Ø 32mm > Ø 55mm

Temperatura máxima de ahumado: 90°C

Temperatura máxima de cocción: 75°C

Presentación del producto: Plisado en sticks, bobinas o madejas





TRIPA DE COLÁGENO FIBRACO **LS CURVADA**



Descripción del producto:

La tripa de colágeno LS curvada se emplea para productos ahumados y curados como, el chorizo sarta, herradura o curvado.

Además, también es idónea para la fabricación de salchichón, longaniza en forma de herradura, cantimpalos o cantimpalitos.

Calibres disponibles: Ø 32mm > Ø 50mm

Temperatura máxima de ahumado: 40°C

Temperatura máxima de cocción: 75°C

Presentación del producto: Plisado en sticks, bobinas o madejas





TRIPA DE COLÁGENO COMESTIBLE FIBRACO PLUS®



Descripción del producto:

La tripa comestible de colágeno FibraCo PLUS® es por excelencia la mejor opción para salchichas cocidas y ahumadas como el Hot-Dog, salchicha Viena, Cabanossi, Frankfurt y otras especialidades alemanas.

La tripa de colágeno FibraCo PLUS® es la alternativa a la tripa natural para la producción de salchichas oreadas como, la chistorra, choricitos minis o salchicha cocktail . Además de su excelente comportamiento en el proceso de cocción, la calidad PLUS® es ideal para embutidos secos, semisecos o curados como los mini-fuets, bastoncitos, snacks, salchicha de pascua, longaniza estrecha o chorizo rosario. El color de la tripa es blanco y de aspecto natural. Una vez embutida, su color es claro y transparente , dejando ver con total claridad el producto embutido y realzando su frescura.

Gracias a su gran flexibilidad, la tripa de colágeno FibraCo PLUS® puede adquirir forma curvada en el horno a vapor, según su posición al colgar el producto acabado (consultar procedimiento).

Calibres disponibles: Ø 17 mm > Ø 33 mm
Embutir directamente sin remojar
Temperatura máxima de cocción: 77°C
Presentación en sticks de distintas medidas *





TRIPA DE COLÁGENO COMESTIBLE FIBRACO **GRILL**®



Descripción del producto:

La tripa de colágeno comestible FibraCo GRILL® es una tripa de nueva generación diseñada especialmente para cocinar en la parrilla. El aspecto de la salchicha, o producto acabado es de apariencia natural y muy apetecible al ojo humano. Por sus cualidades organolépticas, similares a la tripa natural de cordero, y por su facilidad de embutición es el sistema más rentable y moderno para el mediano y gran fabricante.

La calidad GRILL® es la verdadera piel de proteína natural, la cual se adhiere perfectamente a la carne, asegurando un calibre estable permitiendo atar o retorcer el producto con el fin de formar porciones o varas de gran longitud. Al igual que en la calidad PLUS®, el color de la tripa embutida, es claro y transparente, dejando ver con total claridad el producto embutido y realzando su frescura.

Calibres disponibles: Ø 18 mm > Ø 33 mm

Embutir directamente sin remojar

Temperatura de cocinado del producto acabado: 79°C

Presentación en sticks de distintas medidas *

***Formatos y presentación FibraCo PLUS® & GRILL®:** La tripa de colágeno comestible PLUS® & GRILL® se presenta plisada en sticks de diferentes medidas según calibres y con un extremo cerrado, para las producciones a gran escala en máquinas tipo Frank-A-Matic ya que su formato en plisado ahorra una gran mano de obra al fabricante de embutidos. El color de la tripa es blanco de aspecto natural. Una vez embutida, su color es claro y transparente, dejando ver con total claridad el producto embutido y realzando su frescura.



OFICINAS CENTRALES:

FibraCo 1998

Riera de Palau N° 36-38
08740 Sant Andreu de la Barca
Barcelona (Spain)
Tel. +34 936825070 Fax. +34 936825072
Web. www.fibraco.net
Mail. info@fibraco.net

SEDE EN ARGENTINA:

Alicia M. de Justo 1120, piso 3, Of. A306
(C1107AAX) - Dock 8 - Puerto Madero.
Buenos aires (Argentina)
Tel. +54 11 5279-4777 Fax. +54 11 4032-0171
Web: www.fabios.com.ar
Mail: fibraco@fabios.com.ar

SEDE EN BRASIL:

Av. Paulista, 2073, Edifício Horsa II
17° andar – cj 1702 – Cerqueira César
São Paulo, SP
CEP: 01311-300
Fone: 0 55 11 3373-7433
Fax: 0 55 11 3373-7510
Web: www.fabios.net.br
Mail: fibraco@fabios.net.br

