

CRQ

ваш выбор для продукции с очень нежным «укусом» !



Ключевые выгоды:

- Полноценная замена свиной, бараньей и говяжьей черевы
- Не требует специальной подготовки перед использованием
- Исключительно нежный «укус»
- Гигиеническая чистота
- Благодаря стабильному набивочному диаметру возможен выпуск мясной продукции с фиксированным весом
- Фиксированная длина оболочки в гофрированной гильзе
- Быстрое и бесперебойное производство
- Высокая производительность, обеспечивающая высокую прибыль

Советы по использованию:

- Облочка готова к немедленному использованию после извлечения из коробки
- Производить формовку в соответствии с рекомендуемыми калибрами набивки
- Термообработка согласно рекомендуемой программе
- После тепловой обработки душить водой



Условия хранения кольцевой оболочки:

- Запечатанные коробки храните в прохладном и сухом месте (от 5°C до 25°C)
- После вскрытия необходимо предотвратить потерю влажности оболочки, повторно закрыв коробку после использования

Примеры использования:

- Сосиски, сардельки, шпикачки, прошедшие тепловую обработку, в говяжьей, свиной или бараньей череве
- Ферментированный сухие колбасы
- Копченые и вареные изделия

Выпускается в следующих стандартных калибрах:

24
28
31
32
36
40