



## NET CASING

### Directrices tecnológicas

#### Preparación

Antes de la extrusión, la tripa en trozos se sumerge en agua tibia (a temperatura de 25-35 °C) para unos 30-40 minutos.

#### Relleno

La extrusión de las tripas NETCASING se hace en todo tipo de equipos automáticos y semiautomáticos.

El desbordamiento de la tripa NETCASING es del 3-5%.

#### Tratamiento térmico

El tratamiento térmico de los productos de embutido en tripa fibrosa NETCASING se realiza en los siguientes regímenes:

ASADO - los primeros 20 minutos la temperatura no debe exceder los 70 °C, la temperatura máxima de cocción es de 90 °C.

FUMADO - temperatura 60-65 °C, humedad 75-80%. Hay que tener en cuenta que cuanto mayor sea la temperatura y la humedad, peor será la calidad del ahumado, por baja aceptación del humo por la tripa.

COCIDO - los primeros 20 minutos la temperatura no debe superar los 70°C, la temperatura máxima de cocción es de 78°C.

#### Enfriamiento

Rociado con agua fría durante 10-15 minutos, pausa de 5-7 minutos, luego continuar rociando durante 10 minutos hasta que la temperatura dentro del producto alcance los 40-42 °C.

Si se desea una superficie arrugada, no aplicar el rociado.

#### Almacenamiento

La vida útil en garantía de las tripas NETCASING es de 1 año a una temperatura de 15-20 °C y una humedad relativa del 60-70%.