

TRIPA ORIGINAL 90 MTS

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

REFERENCIA:

SKU: 29050002

FUNCIÓN:

Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Calibrada para mayor uniformidad del producto final.
- No tienen diámetro exacto (existe un pequeño porcentaje de margen de error, puedes encontrar pequeños tramos con un diámetro que no pertenece a la referencia adquirida).
- Cada tramo mide aproximadamente 5 metros.
- En una madeja de 90 metros puedes encontrar entre 10 y 16 divisiones.

DIMENSIONES:

- 90 metros de tripa.
- Diámetro entre 29 - 37 mm.



*Imagen de referencia.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

- Temperatura ambiente.
- **Vida Útil:** Bajo condiciones de salado hasta por 18 meses a partir de la fecha de producción.
- Conservar húmeda (si se seca puede dañarse)