



NaloSpice

LA TRIPA CON ESPECIAS DE GRAN CALIDAD
PARA EL SECTOR CÁRNICO.



INFORMACIÓN BÁSICA

Las **tripas especiadas NaloSpice** tienen multitud de aplicaciones. Los diversos tipos de especias ofrecen una gran variedad y aportan un delicioso sabor a los productos cárnicos modernos. ¡Disfrute eligiendo los que más le gustan y haga su pedido!

Aplicaciones

NaloSpice RS para embutidos curados, semicurados y cocidos

NaloSpice V para embutidos cocidos, productos de charcutería, productos avícolas, quesos con recubrimiento de especias y patés

Ventajas

- Aplicación sencilla y segura
- Proceso en un solo paso para mayor seguridad del producto
- Características de corte idóneas
- Flexibilidad en la producción
- Eficaz proceso de llenado

Sistema de transferencia de las especias

Sistema de bobina OSKUTEX cubierta de especias y dispositivo para su procesamiento industrial. «Adding Value by System Solutions»

Ventajas de uso

- Especiado exterior uniforme y estandarizado
- Mejora del aspecto, presentación más estética
- El producto adquiere un sabor especiado sin llegar a ser picante



RECOMENDACIONES DE USO

Preparación

- Conservar las tripas **NaloSpice RS y NaloSpice V** en su envase original cerrado.
- ¡No remojar!

Llenado y cerrado

NaloSpice RS y NaloSpice V

- Rellenar las tripas secas según el calibre de embutición recomendado
- ¡No rellenarlas excesivamente!
- No retirar las especias adheridas
- ¡Evitar la formación de pliegues en las tripas durante el proceso de llenado!
- Cerrar con cualquier máquina de cerrado convencional

Llenado y cerrado

NaloSpice RS y NaloSpice V

- Introducir la lámina en el molde con la parte especiada hacia el producto
- Cerrar los extremos superpuestos y continuar con el proceso habitual
- Dar forma al producto final y extraer la hoja

Escaldado/cocción

NaloSpice RS y NaloSpice V

- Independientemente del peso, las tripas se pueden cocer horizontal o verticalmente hasta alcanzar la temperatura de centro deseada

Ahumado

NaloSpice RS y NaloSpice V

- Ahumar hasta alcanzar el color deseado

Enfriado

NaloSpice RS y NaloSpice V

- Enfriar el producto siguiendo los procesos habituales

Almacenamiento

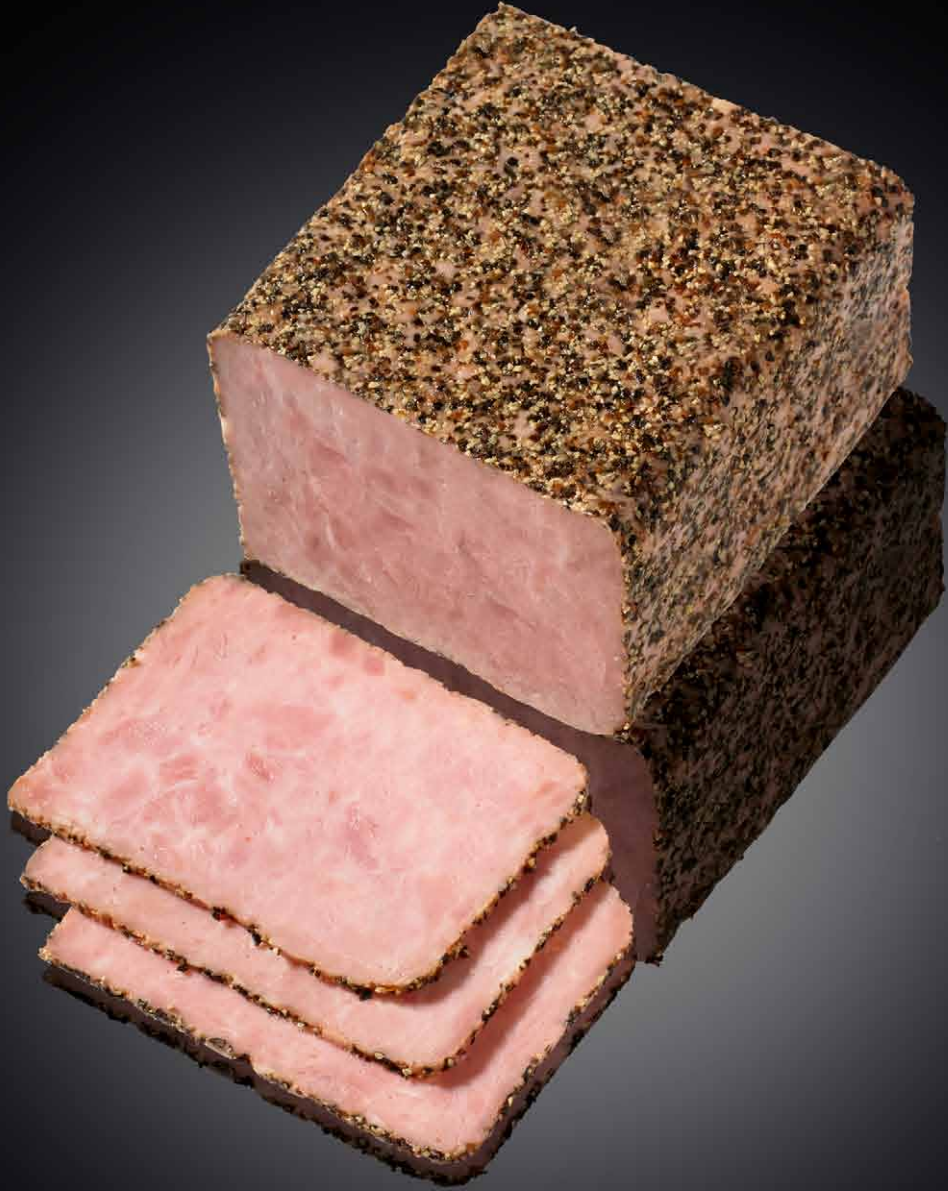
NaloSpice RS y NaloSpice V

Conservar siempre dentro de su envase original en un lugar fresco y seco.

¡Proteger de la luz y las heladas! Temperatura de almacenamiento: De 3 a 24°C con una humedad relativa de entre el 45 y el 75 %. Almacenar durante un periodo máximo de 6 meses. En función del tipo de producto, existen distintos periodos de conservación. Encontrará información más detallada al respecto en las especificaciones del producto.

Ingredientes alimentarios

- Encontrará la información sobre los tipos de ingredientes alimentarios en las especificaciones del material.



CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

NaloSpice RS y NaloSpice V cumplen los requisitos establecidos en los artículos 30 y 31 del Código alemán sobre alimentos, piensos y productos de consumo (LFGB), así como el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 1935/2004 europeo.

Los ingredientes alimentarios cumplen las disposiciones del LFGB y del Reglamento (CE) n.º 178/2002 europeo.

Idea + planificación + materialización = éxito

En caso de que tenga nuevos proyectos, le agradecemos que se ponga en contacto con nosotros. Juntos podemos desarrollar el producto que desee. Nuestro equipo técnico y comercial está a su disposición.

Porque sabemos que los únicos que vuelven son los clientes satisfechos.

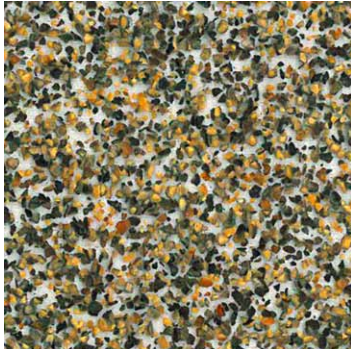




ESPECIAS INTENSAS Y SABOR MEDITERRÁNEO

Bajo pedido, le ofrecemos recetas de especias distintas a las recetas tradicionales detalladas en este documento.

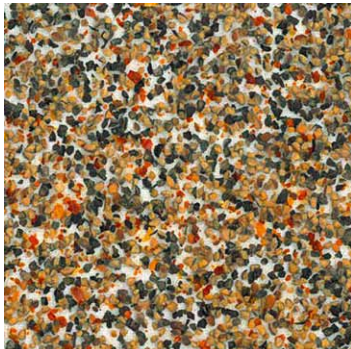
NaloSpice RS
Pimienta negra



NaloSpice RS
Curry



NaloSpice RS
Popurrí de pimientos



NaloSpice RS
Hierbas provenzales



NaloSpice RS
Gyros rojo



NaloSpice RS
Jalapeño



NaloSpice RS
Pimentón



NaloSpice V
Curry de la India K



Los colores de las especias que aparecen en las imágenes pueden diferir de la realidad debido a que la impresión no es comparable con el proceso de transferencia a la superficie de los embutidos. Además, los resultados de la transferencia dependen del embutido utilizado y de su proceso de cocción. Las especias mencionadas son solo orientativas.



PROGRAMA DE SUMINISTRO DE NaloSpice

N.º pedido		Ancho plano	Calibre / longitud / grosor aprox.	Material y especia
Sin cordel	Con cordel			
750-132-19	750-182-66	80 mm	55/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimienta negra
750-132-17	750-182-67	80 mm	55/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimentón
750-132-16	750-182-68	80 mm	55/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con hierbas provenzales
750-181-76	750-182-69	80 mm	55/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con curry
750-132-18	750-182-70	80 mm	55/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con popurrí de pimientas
750-181-77	750-182-71	80 mm	55/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con gyros
750-160-93	750-182-72	80 mm	55/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con jalapeño
750-076-91	750-081-38	90 mm	60/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimienta negra
750-084-87	750-084-89	90 mm	60/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimentón
750-182-40	750-120-64	90 mm	60/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con hierbas provenzales
750-182-41	750-132-92	90 mm	60/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con curry
750-102-24	750-076-96	90 mm	60/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con popurrí de pimientas
750-182-43	750-178-73	90 mm	60/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con gyros
750-182-42	750-146-19	90 mm	60/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con jalapeño
750-164-22	750-077-86	120 mm	80/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimienta negra
750-085-58	750-182-47	120 mm	80/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimentón
750-182-48	750-101-32	120 mm	80/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con hierbas provenzales
750-085-61	750-182-49	120 mm	80/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con curry
750-182-60	750-090-32	120 mm	80/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con popurrí de pimientas
750-182-61	750-178-74	120 mm	80/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con gyros
750-182-62	750-126-18	120 mm	80/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con jalapeño
750-076-77	750-074-49	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimienta negra
750-081-60	750-174-78	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimentón
750-076-87	750-075-36	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con hierbas provenzales
750-084-13	750-079-07	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con curry
750-182-45	750-074-86	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con popurrí de pimientas
750-076-84	750-074-88	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con gyros
750-135-57	750-182-46	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con jalapeño
750-179-90	750-182-65	200 mm	130/50 + 200 mm con ayuda de grapa	NaloSpice RS con pimienta negra
750-182-63	750-178-50	135 mm	90/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice V India con curry K
750-178-31	750-182-64	160 mm	100/50 + 100 mm con ayuda de grapa	NaloSpice V India con curry K
750-161-96			500 x 420 mm hoja	NaloSpice RS con popurrí de pimientas
750-161-97			500 x 420 mm hoja	NaloSpice RS con pimentón
750-161-98			500 x 420 mm hoja	NaloSpice RS con curry
750-161-99			500 x 420 mm hoja	NaloSpice RS con hierbas provenzales
750-162-00			500 x 420 mm hoja	NaloSpice RS con gyros
750-176-18			500 x 420 mm hoja	NaloSpice RS con pimienta negra
750-178-85			500 x 420 mm hoja	NaloSpice RS con jalapeño
750-178-29			500 x 420 mm hoja	NaloSpice V India con curry K

Todos los productos disponibles solo como producción a medida | Pedido mínimo piezas atadas: 1 ristra de 10 piezas/hojas: 1 paquete de 10 piezas | Todas las tripas (excepto las hojas) con ARK = cordel | tejidas circularmente | ayuda de grapa | **Estos artículos son los productos habituales. También tiene a su disposición otros calibres y coberturas de especias.**

ESPECIE SUS EMBUTIDOS





CONDICIONES DE ENTREGA DE NaloSpice

Los gastos de transporte bajo petición.

Las ventas solo se producirán bajo nuestros términos comerciales y condiciones de entrega.

Almacenamiento:

Conservar siempre dentro de su envase original en un lugar fresco y seco. ¡Proteger de la luz y las heladas! Temperatura de almacenamiento: De 3 a 24 °C con una humedad relativa de entre el 45 y el 75 %. Almacenar durante un periodo máximo de 6 meses. En función del tipo de producto, existen distintos periodos de conservación. Encontrará información más detallada al respecto en las especificaciones del producto.

Caducidad:

6 meses

La caducidad puede variar en función del uso que el cliente haga del producto.

Los colores dependen del procesamiento del producto y pueden diferir del original.

Las tripas para embutidos no son aptas para el consumo.

Pedidos mínimos

- Piezas atadas: 1 ristra = 10 piezas
- Hojas: 1 paquete = 10 piezas

Cuerdas

- Cuerda cosida: ver lista de precios

Esta información está basada en nuestros conocimientos actuales y su propósito es informar sobre nuestros productos y sus aplicaciones. Los datos facilitados no ofrecen garantías sobre la relevancia, las características o la idoneidad de los productos para un uso concreto. Deberán respetarse los derechos de protección industrial existentes. Garantizamos la máxima calidad en el marco de nuestras condiciones comerciales generales.

OSKUTEX GmbH
Osterheide 3
49124 Georgsmarienhütte

T +49 611 962 6296
F +49 611 962 9381
M bestellung@kalle.de

OSKUtex
KALLE GROUP

oskutex.com