

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	NALOTOP
DEFINICIÓN	Nalotop es una tripa de celulosa reforzada con una barrera interna que por su apariencia atractiva y natural representa una excelente presentación del producto. Nalotop vuelve a los embutidos especialmente firmes, además con un diámetro preciso y una forma cilíndrica exacta los productos lucen muy atractivos embutido.
DESCRIPCION	Tripa de celulosa reforzada con una barrera interna.
APLICACIONES FUNCIONALES	Empaque diseñado para el embutido de mortadelas y jamonadas de alta barrera al vapor de agua, al oxígeno y al aroma de diámetro estricto.
VIDA UTIL	Bajo condiciones Adecuadas de almacenamiento el producto tiene 24 meses.
PRESENTACION	Bobinas por 500 metros.
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenar bajo techo, a una temperatura inferior a los 25 grados centígrados y en su empaque original para así garantizar los 24 meses, luego de abierto la vida útil es de 12 meses.
RECOMENDACIONES DE REMOJO	Remoje las tripas aproximadamente bajo agua tibia óptimo 30-40 grados centígrados. Las tripas impresas deben ser remojadas el doble de tiempo. Las tripas impresas deben ser almacenadas en un lugar fresco para mantenerlas húmedas y deben usarse en los próximos días.
RECOMENDACIONES DE LLENADO	Embuta firmemente y sin aires, respetando el diámetro de embutido, incluso si el diámetro de embutido es inferior en 1-2 mm. Se obtienen piezas sin arrugas gracias a las excelentes calidades de retracción de la tripa. La tripa Nalotop no debe ser perforada.
RECOMENDACIONES DE CERRADO O CLIPEADO	Un cierre sin dificultades en todas las máquinas grapadoras convencionales y métodos de atado.
RECOMENDACIONES DE ENFRIMIENTO	Duchas intermitentes, y secado por todos los lados.

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”