

TRIPAS NATURALES DE CERDO

Las Tripas Naturales son las fundas más antiguas para envolver carnes frías. El único método de conservar los productos cárnicos, era salando, embutiendo en tripas naturales y secando, método que aun se sigue usando.

Las Tripas Naturales funcionan como una piel para el producto puesto que protegen contra la alta humedad evitando que los productos allí contenidos se sequen muy, alterando sus propiedades organolépticas, por esto, todos los productos finos se embuten en Tripas Naturales.

Otra de las grandes características de las Tripas Naturales es su poder Osmótico. Durante el ahumado, el humo penetra a través de la Tripa Natural dándole al producto un sabor ahumado natural conservándolo por más tiempo.

TRIPAS DE CORDERO

Estas tripas de diámetro angosto se usan en productos de alta calidad. Aquí la "mordida" en el producto es importante. Los productos en tripas naturales son resistentes al embutido, al cocimiento o al ahumado.

Como todo producto Natural, los orígenes influyen en el color y las características del producto, desde penetración del humo, resistencia, etc.

PRESENTACIONES

Salada en madeja de longitud variable desde 60 a 80 metros.

PREPARACION

