



---

## PORCINO

Gama de tripas comestibles de colágeno porcino desarrollada y puesta en marcha como innovación por parte de Devro. Este producto ofrece alta productividad y un excelente atractivo para el consumidor; está disponible para los mercados de embutidos frescos y procesados. Se puede utilizar sobre todo en la fabricación de salchichas elaboradas al "100% con carne de cerdo".



---

## PREMIUM

Se trata de una alternativa viable a la tripa de cerdo u oveja, adecuada para uso en salchichas frescas elaboradas con mezclas de carnes /picado grueso (con un contenido cárnico superior, por lo general, al 75%), siendo el aspecto del producto muy llamativo en cuanto a contenido de carne. Proporciona al embutido un aspecto excepcional, mejorando en gran medida la textura del mismo.



---

## BUTCHERS

Ideal para salchichas de carnicería en las que se empleen recetas con mezclas de carnes /picado grueso, siendo su aspecto muy llamativo en cuanto a contenido de carne. Su mayor resistencia permite manipular el producto de forma rápida y eficaz sin perder su habitual aspecto ni su suave textura.





## PORCINO

### PRINCIPALES VENTAJAS /

Ideal para productos de todo tipo elaborados exclusivamente con carne de cerdo

Distintas variedades para embutidos procesados, cocinados y frescos

Excelente capacidad de adaptación en máquinas para mejorar la productividad

Se puede controlar la calidad de la textura para satisfacer las expectativas de los distintos consumidores

Su aspecto fresco y brillante hace que el producto sea más atractivo para el consumidor

Óptima permeabilidad al humo, favoreciendo un rápido procesamiento con un color y sabor consistentes

Uniformidad de calibre y forma que simplifican el empaquetado y control de la producción

Seguridad alimentaria; trazabilidad de materias primas y seguridad de marca

### IDEAL PARA /

WIENER  
FRANKFURTER  
CHIPOLATA FRANCESA  
SALCHICHA DE DESAYUNO

SALCHICHA DE CARNICERÍA  
CABANOSSI  
ARABIKI

### VENTAJAS DE DEVRO /

El objetivo de Devro es dar a sus clientes valor constante a través de sus gamas de tripas, gracias a su alto nivel de asistencia técnica, conocimiento del mercado, seguridad mediante trazabilidad y seguridad alimentaria, así como la mejora continua a través del desarrollo. Estos productos especializados han sido desarrollados para ofrecer unas características fundamentales que satisfagan las necesidades de mercados específicos.

### ASISTENCIA TÉCNICA /

Ponemos a su disposición asistencia técnica en todo el mundo con técnicos y especialistas en tecnología de la carne altamente cualificados, instalaciones para desarrollo, cocinas para pruebas de productos y una amplia red de distribuidores.

### ESTÁNDARES DE CALIDAD /

Nos esforzamos de forma continua por ofrecer un alto nivel de calidad de la producción y fabricación siguiendo la norma de calidad ISO 9001, la norma de seguridad alimentaria 22000 y, si procede, las correspondientes normas BRC. La trazabilidad de las materias primas de nuestros productos aporta altos niveles de seguridad a sus productos acabados.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO /

Almacene los paquetes sin abrir en lugar fresco y seco (5°C a 15°C). Vuelva a sellar los paquetes abiertos en una bolsa cerrada herméticamente para evitar que se pierda la humedad.

### RECOMENDACIONES / INFORMACIÓN DE PROCESAMIENTO /

El producto se utiliza tal y como viene en la caja, sin tener que humedecerlo previamente. Se puede utilizar de forma eficaz en todo tipo de equipos ordinarios de relleno automático o semiautomático, así como en máquinas de unión por vuelta. Se suministran tiras de tripa plegadas con sus correspondientes extremos cerrados para uso en máquinas con dispositivos de carga automática. Se pueden rellenar hasta un calibre máximo 0,5 mm por encima del tamaño codificado. En la sección "My Devro" del sitio web de Devro existen recomendaciones para tubos y límites de embutido.

## PREMIUM

### PRINCIPALES VENTAJAS /

Su aspecto fresco y brillante hace que el producto sea más atractivo para el consumidor

Ideal para salchichas frescas

Excelente capacidad de adaptación en máquinas para mejorar la productividad

Se puede controlar la calidad de la textura para satisfacer las expectativas de los distintos consumidores

Uniformidad de calibre y forma que simplifican el empaquetado y control de la producción

Seguridad alimentaria; trazabilidad de materias primas y seguridad de marca

### IDEAL PARA /

SALCHICHA DE DESAYUNO  
SALCHICHA DE CARNICERÍA

CHIPOLATA  
BRATWURST FRESCA

## BUTCHERS

Desarrolladas específicamente para las ristas de carnicería

Se puede controlar la calidad de la textura para satisfacer las expectativas de los distintos consumidores

Su aspecto fresco y brillante hace que el producto sea más atractivo para el consumidor

Seguridad alimentaria; trazabilidad de materias primas y seguridad de marca

### IDEAL PARA /

SALCHICHA DE DESAYUNO  
SALCHICHA DE CARNICERÍA  
CHIPOLATA