



DEVRO FRESCOS

VISITE /
DEVRO.COM
CORREO ELECTRÓNICO /
BRAND@DEVRO.COM



LINK

Se trata de una gama de tripas de colágeno comestibles que ofrecen alta productividad y excelente atractivo para el consumidor; el objetivo específico de este producto son los sectores de servicios de alimentación o comercio minorista estándar.



LINK

PRINCIPALES VENTAJAS /

Suave textura consistente, apreciada por los consumidores

Variantes para todo tipo de salchichas frescas

Buena capacidad de adaptación en máquinas para mejorar la productividad en todo sistema de relleno

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

Calibre y forma uniformes para simplificar el empaquetado y control de la producción

Origen higiénico y trazable que facilita la seguridad alimentaria y de marca

Se cocina muy bien

Producción distribuida en varios emplazamientos, lo que da seguridad al suministro

IDEAL PARA /

**SALCHICHA DE
DESAYUNO**

BRATWURST FRESCA

**SALCHICHA
CUMBERLAND**

MERGUEZ

CHIPOLATA FRANCESA

TOULOUSE

SALCHICHA ITALIANA

LINK PARA EMBUTIDOS FRESCOS /

Link es una gama de tripas comestibles ideadas para salchichas frescas en la que se combinan excelentes atributos de consumo con alta velocidad de producción. Más de 8.000 millones de salchichas embutidas en tripas Link se consumen cada año, lo que demuestra la versatilidad de la gama y la respuesta que ofrecen los consumidores.

Es ideal como alternativa a la tripa de oveja o cerdo, aporta un aspecto parecido pero con las ventajas que dan la consistencia del colágeno en atributos de producción y consumo. Disponible en calibres de 16–32mm.

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, conocimientos del mercado, seguridad mediante trazabilidad y seguridad alimentaria, así como la mejora continua a través del desarrollo. Link ha sido la tripa fresca de colágeno líder durante varios años, por lo que su éxito ilustra las ventajas habituales de Devro.



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 la de 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.