

MADEJA

CALIBRE 28/30 X 90 MTS



Tripa natural intestino delgado de cerdo, limpia, sin mucosa, y salado como método de conservación.

Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.

Calibre: 28/30



CARACTERÍSTICAS:

- **Apariencia:** Intestino delgado del cerdo con sal.
- **Color:** Crema
- **Olor:** Característico
- **Sabor:** Característico
- **Humedad:** Máximo 27%
- **Grasa:** 1% o menos
- **Proteína:** Mínimo 11%
- **Cloruros:** Máximo 58%

CONDICIONES DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

Presentación comercial y material de empaque

Madeja de cerdo (longitud y calibre requerido) empacada en bolsas de polietileno.

Almacenamiento / Conservación

Temperatura ambiente. Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de foco de calor y siempre debe estar conservada en sal.

Vida Útil

Bajo condiciones de salado hasta por 18 meses a partir de la fecha de producción.

APARTADÓ

(+57) 321 766 3847

(604) 824 0052

puntodeventa@surtipack.com.co

Calle 97 # 103-28 Barrio Nuevo Apartadó al frente de Toyota, Apartadó, Antioquia.

TURBO

(+57) 324 479 6959

puntodeventaturbo@surtipack.com.co

Carrera 14 Calle 98 A - Barrio San Martín, Turbo al frente de la antigua cárcel.

www.surtipack.com.co



*Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso