

Date de création : 16/09/2025		
CF/FT/BA/9118/00	FASER TOP	Page 1/2

CARACTERISTIQUES GENERALES

Boyau en cellulose renforcée contenant une barrière interne assurant une excellente imperméabilité

- ♦ **barrière à la vapeur d'eau** : limite les pertes de poids des produits ; les saucissons restent bien lisses

- ♦ **barrière à l'oxygène** : évite l'oxydation et conserve une belle couleur appétissante aux produits de charcuterie

- ♦ **barrière aux arômes** : préserve la saveur des produits

Composition :

Cellulose pure extrudée, cellulose native (papier fibreux), glycérine, eau

Les boyaux sont recouverts à l'intérieur d'une couche barrière en PVDC sans plastifiant.

Grâce à son haut pouvoir de rétraction, le Nalo Top est caractérisé par son calibre stable et sa forme cylindrique régulière.

Imperméable aux graisses

Bon pouvoir de rétraction

Excellente résistance mécanique

Bonne adhérence à la pâte, évitant la formation de poches de gelées

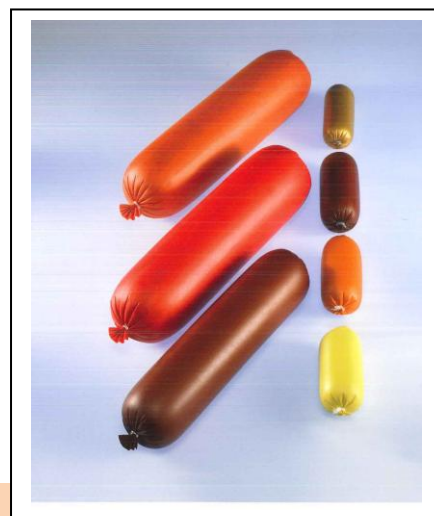
Aspect mat

Clippable

Calibre : 105 mm

Couleur : jaune, rouge, brun ou noir

Le boyau doit être retiré avant consommation



APPLICATIONS

Saucisson cuit, roulade, saucisson de foie, saucisson de jambon

CONDITIONNEMENT

Bouts de 50 cm, attachés à une extrémité par une ficelle, bouclés (boucle renforcée)

Conditionnement en carton

Date de création : 16/09/2025		
CF/FT/BA/9118/00	FASER TOP	Page 2/2

DONNEES TECHNIQUES

Calibre nominal (mm)	Calibre embossé recommandé (mm)
105	108

CONDITIONS DE STOCKAGE

Entre 3 et 24 °C et 45 à 75 % d'humidité relative.
La DDM est de 24 mois.

UTILISATION

Trempage :

Les boyaux doivent être **immergés complètement** avant utilisation.

Température de l'eau : tiède (20 à 40 °C – optimum 28 °C)

Temps de trempage recommandés : 15 minutes

De l'eau trop froide ou trop chaude ainsi qu'un trempage trop long ou trop court peut changer les caractéristiques des boyaux. Pour le trempage, utiliser uniquement de l'eau potable.

Embossage et Fermeture :

Embossé jusqu'au calibre embossé recommandé.

Pour obtenir ce calibre, il convient de s'assurer que la taille de la canule d'embossage utilisée est correcte.

Fermeture possible avec toutes les clippeuses conventionnelles ainsi qu'avec toutes les méthodes traditionnelles de ficelage. Respecter la taille correcte du clip et veiller à ce que la clippeuse soit en parfait état de fonctionnement.

Cuisson :

En fonction du poids du produit, cuire en position horizontale ou verticale jusqu'à la température à cœur désirée.

Refroidissement :

Un refroidissement immédiat à cœur est indispensable afin de conférer aux produits une bonne conservation et un aspect lisse (**douchage après cuisson**).

Eviter le courant d'air, car un séchage irrégulier peut faire éclater les produits finis.