

# EXIJA EMBUTIDOS EN TRIPA NATURAL

## Aetrin informa



- ▶ Aetrin, la asociación española de tripa natural defiende los embutidos en tripa natural
- ▶ Los embutidos artesanales siempre son en tripa natural
- ▶ La tripa natural siempre es comestible. Otras envolturas ó coberturas de embutidos, no siempre lo son.
- ▶ Nuestras empresas asociadas suministran la mejor tripa natural al mercado nacional e internacional.
- ▶ Aetrin pertenece a la en sca (asociación europea de tripa natural) y a la insca (asociación internacional de tripa natural).

## Curiosidades sobre la tripa natural

### ¿SABÍA QUE HAY UN TIPO DE TRIPA NATURAL PARA CADA EMBUTIDO?

### ¿SABÍA QUE TODO EL EMBUTIDO EN TRIPA NATURAL VA EN PIEZAS?

De esta forma el precio por kilogramo es mucho menor que en el caso del loncheado.

### ¿CONOCE LAS VENTAJAS DE LA TRIPA NATURAL?

Aparte de que es un producto natural y siempre comestible, otras ventajas de la tripa natural son: da mejor apariencia final al embutido, permite que el embutido curado aguante más tiempo y además, la tripa natural es biodegradable, por lo que no tiene un impacto negativo sobre el medio ambiente.

### ¿ES USTED CAPAZ DE RECONOCER LOS EMBUTIDOS EN TRIPA NATURAL?

A partir de diciembre de 2014, será obligatorio para los fabricantes de embutidos, indicar en la etiqueta, cuando la envoltura del embutido no es comestible.

Consulte siempre la etiqueta del embutido o pregunte a su charcutero de confianza.



**Para más información:**

Consulten nuestra web

**[www.aetrin.com](http://www.aetrin.com)**

ó diríjense a **[aetrin@aetrin.com](mailto:aetrin@aetrin.com)**

o al número de teléfono **660 44 60 12**