



Faser Satin - Die Exzellenz der Faserhüllen mit einem attraktiven, matten Aussehen

Faser Satin

Faser Satin ist ein Produkt, das die Kombination hat, von einem eher traditionellen und matte Aussehen. Das matte Aussehen der Faserhülle wurde dank einer neuen Beschichtungsverfahren hergestellt. Die Endprodukte erhalten ein mattes und traditionelles Aussehen.

- **Anwendungsbereich**
Für Stückwürste wie Lyoner, Salatwurst, geräucherte Roh- und Dauerwurst wie Pantli.
- Produktvorteile**
- **Sehr hohe mechanische Festigkeit - lässt sich prall füllen, Kalibertreue**
- **Formstabilität**
- **Schnelles verarbeiten**
- **Sicherheit für Ihr Produkt**
Hohe mechanische Festigkeit
Faser Satin - Därme besitzen eine optimale Wasserdampfdurchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

- **Optik**
Traditionelles, mattes Aussehen
- **Kaliberspektrum**
Von Kaliber 47 bis 56 mm
- **Nachhaltigkeit**
Die Faserhülle ist ein biologisch abbaubares Produkt, dass auf natürlichen, erneuerbaren Rohstoffen basiert.
- **Qualitätssicherung**



Qualitätssicherungssystem nach
Hygienemanagementsystem nach
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Faser Satin

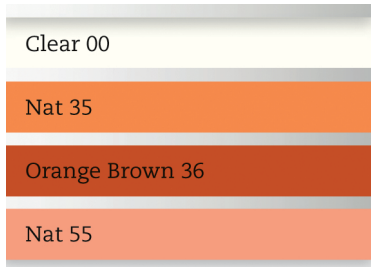
Gewicht- Fülltabelle:

Füllkaliber mm	ca. Gewicht pro m Darm
47	1.500
50	1.700
56	2.200

Konfektionierung

Gerafft, gerafft füllfertig, abgebunden, abgenäht, Bunde, Rollen, geklippt, bedruckt, gestippt

Farben



Andere Farben sind auf Anfrage erhältlich.

Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Faser Satin Därme müssen gewässert werden. Ein intensives Wässern der Hüllen ist die Voraussetzung zum problemlosen Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Därme bei einer Temperatur bis 40°C, 30 – 45 Minuten wässern. Wassertemperaturen über 30°C beschleunigen die Wasseraufnahme und verkürzen die Wässerungszeit. Wichtig: Es ist darauf zu achten, dass die Raupen ganz mit Wasser bedeckt sind!

Füllen

Das Einhalten der empfohlenen Füllkaliber garantiert ein problemloses, platzfreies Verarbeiten und berücksichtigt die zwangsläufige Kaliberzunahme in der Umrötungsphase und beim Brühen. Prall und luftfrei füllen! Bei Bedarf kann gestippt werden. Wir empfehlen, dass Füllkaliber genau nachzumessen.

Klippen

Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers und testen Sie die Grösse des Clips. Wichtig: Immer die zum Clip passende Matrize verwenden! Die Verschlusshöhe des Clips soll so eingestellt werden, dass der Clip den zu schliessenden Faserdarm sauber umschliesst und fest auf dem Darm sitzt, aber keine Darmverletzung verursacht. Ist dies mit der gewählten Clipgrösse nicht möglich, so muss eine andere Clipgrösse verwendet werden.

Räuchern

Beim üblichen Räuchern von Brühwürsten ist auf die notwendige Feuchte von ca. 60-80% r.F. und auf gleichmässige Verteilung der Feuchte und des Rauches in der Anlage zu achten. So wird die Rauchannahme verbessert, die Trockenbildung verhindert und eine gleichmässige Räucherfarbe erzielt.

Kochen

Würste hängend oder liegend auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen. Nicht über 80°C erhitzen!

Kühlen

Produkte gleich nach dem Garen gut kühlen: Zuerst mit Intervall duschen oder im Wasserbad auf die erforderliche Kerntemperatur herunterkühlen.

Aufbewahrung der Hüllen:

Faser Satin Därme sollten kühl und trocken gelagert werden. Direkte Sonnenstrahlung und Temperaturen unter 0°C sind zu vermeiden. Ideal: 0°-35°C. 50-70% RH. Einmal gewässerte Hüllen sollten nicht getrocknet und wieder verwendet werden! Haltbarkeitsgarantie: 24 Monate nach Auslieferungsdatum. Füllfertige Faserdärme 6 Monate.

Hinweise:

Alle Angaben entsprechen unserem besten Wissen und sind unverbindliche Annäherungswerte. Wir empfehlen eine Erprobung unter den jeweils gegebenen Bedingungen.

Konformität

Faserdärme sind für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geeignet und zugelassen. Sie entsprechen den schweizerischen Gesetzen und Verordnungen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Empfehlungen XLIV Kunstdärme sowie, den einschlägigen EG Richtlinien.

