



**Die zarte Versuchung hergestellt aus essbarem Kollagen.**

## Nippi R Eiweiss-Saitling

### Eine natürliche Verbesserung

Einzigartig bei Nippi ist die Auswahl der Rohstoffe. Es werden ausschliesslich hochwertige Rinderspalthäute aus selektierten amerikanischen Herden verarbeitet. Nippi Kollagendärme verbinden hohe Produktivität mit appetitlichem Aussehen, schöner Farbe und zartem Biss. Ein grosses Team von Ingenieuren arbeitet kontinuierlich an der Weiterentwicklung der Hüllen, um den Qualitätsanspruch der Nippi Produkte gerecht zu werden. Diese Qualität der Produkte machen Nippi Kollagen-Saitlinge zur richtigen Wahl.

Nippi R-Typ ein universell einsetzbarer Eiweissdarm mit hoher mechanischer Festigkeit für eine Vielzahl von Anwendungen. Diese Hülle bietet eine hohe Produktsicherheit während des Füllprozess. Nach dem Räuchern und Kochen garantiert der Nippi R-Typ einen zarten, knackigen Biss. Dieser Typ ist vor allem für geräucherte Brühwürste, luftgetrocknete oder geräucherte Roh- und Dauerwürste geeignet.

### Anwendungsbereich

Wienerli, Frankfurterli, Knackerli, Chippolata, Emmentalerli, Schweinswürstchen, Beef Stick Snacks, Cabanossi, Merguez, Grillbratwürste, Landjäger etc.

### Produktvorteile

#### Kosten- und Zeitersparnis

**Nippi Eiweiss-Saitlinge** machen Ihr Geschäft profitabler und die Herstellung effizienter.

#### Darauf können Sie sich verlassen

**Nippi Eiweiss-Saitlinge** sind stark bei der Verarbeitung und dennoch sehr zart im Biss.

Die kalibertreuen **Nippi Eiweiss-Saitlinge** garantieren gleichlange und gleichschwere Würste.

**Nippi Eiweiss-Saitlinge** lassen sich auf allen Füll- und Abdrehautomaten problemlos verarbeiten.

### Sicherheit für Ihr Produkt

Die aus natürlichem Protein hergestellten **Nippi Eiweiss-Saitlinge** sind uneingeschränkt zum Verzehr geeignet.

### Qualität

Nippi verfügt über ein internes Kontroll- und Überwachungssystem, damit sichergestellt ist, dass die Eiweiss-Saitlinge in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelchemischer Zusammensetzung stets dem höchsten Standard entsprechen.

### Qualitätssicherung



Qualitätssicherungssystem nach  
Hygienemanagementsystem nach  
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008  
DIN EN 15593:2008  
SQS Schweiz



# Nippi R Eiweiss-Saitling Lieferprogramm und Kalibrierspektrum

Nippi Eiweiss-Saitlinge R Typ 15m Raupen

Kaliber mm	Raupen Länge m	Raupen Anzahl pro Caddy	Inhalt pro Caddy m	Inhalt pro Karton m	Empfohlenes Füllrohr (mm)	Füllgewicht in Kilo ca. pro 100m	Raupen Länge cm	Flachbreite Darm in mm
13	15m	112	1'680	15'120	8.0	13.0	26.5±0.5	19.0-20.0
14	15m	104	1'560	14'040	8.0	14.0	26.5±0.5	20.0-21.0
15	15m	84	1'260	11'340	8.0	15.0	26.5±0.5	21.0-22.0
16	15m	84	1'260	11'340	9.0	16.0	26.5±0.5	22.0-23.0
17	15m	77	1'155	10'395	9.0	17.0	26.5±0.5	23.0-24.0
18	15m	77	1'155	10'395	9.5	18.5	26.5±0.5	24.0-25.0
19	15m	66	990	8'910	9.5	20.0	26.5±0.5	25.0-26.0
20	15m	60	900	8'100	10.5	22.0	26.5±0.5	26.0-27.5
21	15m	54	810	7'290	10.5	24.5	26.5±0.5	27.5-29.0
22	15m	54	810	7'290	11.0	27.0	26.5±0.5	29.0-30.5
23	15m	45	675	6'075	13.5	30.0	26.5±0.5	30.5-32.0
24	15m	40	600	5'400	13.5	32.5	26.5±0.5	31.5-33.0
25	15m	40	600	5'400	13.5	35.0	26.5±0.5	33.0-34.5
26	15m	35	525	4'725	13.5	38.0	26.5±0.5	34.5-36.0
27	15m	35	525	4'725	13.5	41.5	26.5±0.5	36.0-37.5
28	15m	28	420	3'780	17.0	45.0	26.5±0.5	37.5-39.0
29	15m	28	420	3'780	17.0	48.5	26.5±0.5	39.0-40.5
30	15m	28	420	3'780	17.0	52.5	26.5±0.5	40.5-42.0
31	15m	24	360	3'240	17.0	57.0	26.5±0.5	42.0-44.0
32	15m	24	360	3'240	19.0	62.5	26.5±0.5	44.0-46.0

Nippi Eiweiss-Saitlinge R Typ 18m Raupen

17	18m	77	1'386	12'474	9.0	17.0	26.5±0.5	23.0-24.0
18	18m	77	1'386	12'474	9.0	18.5	26.5±0.5	24.0-25.0
19	18m	66	1'188	10'692	9.0	20.0	26.5±0.5	25.0-26.0
20	18m	60	1'080	9'720	10.0	22.0	26.5±0.5	26.0-27.5
21	18m	54	972	8'748	10.0	24.5	26.5±0.5	27.5-29.0
22	18m	54	972	8'748	11.0	27.0	26.5±0.5	29.0-30.5

Nippi Eiweiss-Saitlinge R Typ 11 und 12m Raupen

34	12m	21	252	2'268	19.0	74.0	21.0±0.5	48.0-50.0
35	12m	21	252	2'268	19.0	80.0	21.0±0.5	50.0-52.0
36	11m	21	231	2'079	24.0	86.5	21.0±0.5	52.0-54.0
37	11m	20	220	1'980	24.0	93.0	21.0±0.5	54.0-56.0
38	11m	18	198	1'782	24.0	100.0	21.0±0.5	56.0-58.0

## Verarbeitungsempfehlung

### ■ Füllen

**Nippi Eiweiss-Saitlinge** werden füllfertig geliefert und können von Hand, sowie mit Vollautomaten gefüllt werden

Es werden folgende Verschlussenden angeboten:

- offenes Ende
- A - Version verdrehtes Ende
- M - Version verknotetes Ende
- E - pinched Ende

### ■ Vortrocknen

Dieser Prozess ist sehr wichtig! Das Vortrocknen macht den Kollagendarm stärker und verhindert dadurch Platzen beim Kochen (besonders bei Chippolata und Bratwürsten). Durch die entstandene Verbindung (Darm mit dem Würstbrät), wird die Wurst fest und erhält den perfekten Biss. Trocknen zwischen 52°C und 65°C mit 100% offener Zu- und Abluft, solange, bis keine Feuchtigkeit mehr auf der Wurtoberfläche vorhanden ist (ca. 30 Min.)

### ■ Räuchern

Würste in Nippi Därrn können in allen handelsüblichen Räucherkamern geräuchert werden. Sie erhalten in kurzer Zeit eine gleichmässige Räucherfarbe. Ein weiterer Vorteil von Nippi-Eiweiss-Saitlingen ist die ausgezeichnete Rauchannahme, was den Rauchprozess gegenüber an deren Produkten verkürzt.

### ■ Kochen

Die maximal garantierte Temperatur während des Kochprozesses beträgt 75° C. Achtung: Bei nicht ganz gefülltem Rauchwagen kann die vorgegebene Temperatur überschritten werden. Wir empfehlen, die Kochtemperatur nicht über 72° C einzustellen.

### ■ Kühlen

Die Würstchen sollten in Intervallen geduscht werden.

Empfohlenes Rauch- und Kochprogramm für Wienerli im Nippi Eiweissdarm R21mm

Stufe	Prozessschritte	Zeit	°C	Rauch	Abluftventil
1	Trocknen	10 min	55	Aus	offen
2	Trocknen	15-20 min	63	Aus	offen
3	Räuchern	ca.12-15 min	65	Ein	geschlossen
4	Kochen	30 min	73	Aus	geschlossen
5	Duschen	5-10 min	-	Aus	-
		Total ca 80 min.			

Bitte betrachten Sie diese Angaben als allgemeine Richtwerte. Die Zeiten können je nach Brätbeschaffenheit abweichen und sollten individuell ermittelt werden. Wir sind überzeugt, dass sie mit dieser Produkteinformation eine Wurst mit zartem und knackigem Biss erhalten. Für weitere Informationen und Unterstützung im Zusammenhang mit Rauch- und Kochprogrammen, stehen Ihnen unsere Fachberater gerne zur Verfügung.

### ■ Aufbewahrung der Hüllen:

**Nippi Eiweiss-Saitlinge** werden stets in versiegelten Boxen geliefert und sollten kühl und trocken gelagert werden. Eine Lagerung bei Temperaturen zwischen 5-15°C ist optimal. Restbestände aus geöffneten Boxen müssen zum Schutz gegen Austrocknung in einem verschlossenen Kunststoffbeutel gelagert werden.

### ■ Hinweise:

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

### ■ Konformität

**Nippi Eiweiss-Saitlinge** sind für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geeignet und zugelassen, entsprechen den schweizerischen Gesetzen und Verordnungen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Empfehlungen XLIV Kunst-därme sowie den einschlägigen EG Richtlinien.

