



Produkte für Profis

Visko
Teepak
Always around



Faser XL - Die flexible Hülle für eine höhere Ausbeute

Faser XL

Faser XL ist eine leichte, aber ausserordentlich widerstandsfähige Hülle, ermöglicht eine höhere Ausbeute bei der Wurstverarbeitung – was für Sie wiederum bedeutet, dass Ihre Produktion rentabler wird. Natürlicherweise strebt jeder Hersteller von Fleischerzeugnissen nach einer höheren Ausbeute – die Faser XL wurde entwickelt, um dieses Ziel zu erreichen. Dank ausgezeichneter Dehnbarkeit ist die Faser XL-Hülle flexibel, aber dennoch äusserst zuverlässig und leicht zu handhaben. Diese widerstandsfähige Hülle kann beispielsweise problemlos mit kalter Salamimasse befüllt werden. Darüber hinaus ist aufgrund der hohen mechanischen Festigkeit des Darms der Ausschuss geringer. Alles in allem führt eine höhere Ausbeute zu höherer Produktion, wodurch sich die Rentabilität Ihres Betriebs verbessert.

■ Anwendungsbereich

Für halbtrockene geräucherte und/oder gekochte Würste, Portionswürstegeräucherte oder naturgetrocknete Rohwurst, geräucherte Brühwurst, Pantli, Salsize, Salami, Klüpler, Salatwurst, Lyoner, Berner Zugenwurst, Schützenwurst.

Produktvorteile

- **Ausgezeichnete Dehnbarkeit**
- **Optimaler Rückschumpf**
- **Definierte Bräthftung - lässt sich kontrolliert schälen**
- **Sicherheit für Ihr Produkt**
Hohe mechanische Festigkeit
Faser XL - Därme besitzen eine optimale Wasserdampf-durchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

■ Optik

Gleichmässige Annahme von Rauchfarbe.

■ Kaliberspektrum

Von Kaliber 33 bis 90mm Füllkaliber

■ 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 XL

Gewicht- Fülltabelle:

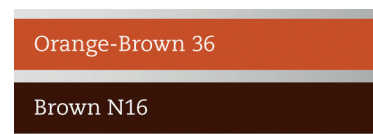
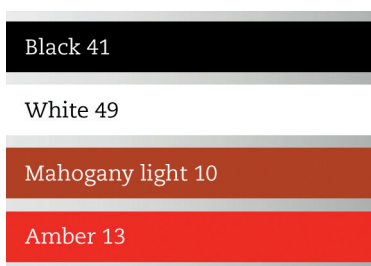
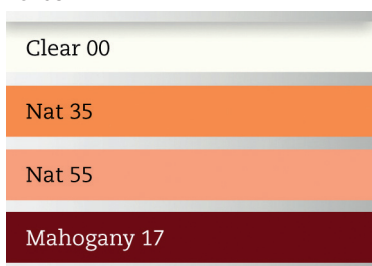
Füllkaliber mm	Gewicht pro m Darm	Füllkaliber mm	Gewicht pro m Darm
33	0.7	65	3.0
37	0.9	70	3.4
39	1.1	73	3.7
42	1.2	76	4.1
44	1.4	83	4.8
46	1.5	84	5.0
48	1.6	88	5.5
51	1.8	90	5.7
53	2.0		
54	2.1		
55	2.2		
59	2.4		
61	2.6		

Gewichtstabelle für einen Meter Darm (ungefähre Angaben, variiert je nach Füllgut) z.B. Salami 5-10% weniger als Brühwurst.

Konfektionierung

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

Farben



Andere Farben sind auf Anfrage erhältlich.

Verarbeitungsempfehlung

- Wässern**
 Faser XL 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, während 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!
- 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.
- 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.
- Aufbewahrung der Hüllen:**
 Faser XL 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.
- 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.
- Hinweise:**
 Alle Angaben entsprechen unserem besten Wissen und sind unverbindliche Annäherungswerte. Wir empfehlen eine Erprobung unter den jeweils gegebenen Bedingungen.
- 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.
- 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.

