



Faser Form - Bringen Sie Ihr Produkt in Form

Faser Form

Faser Form Mit den visuell ansprechenden Formen unserer genähten Faserhüllen können Sie Ihrer Marke wirksam das Aussehen eines Spezialitätenprodukts geben. Unsere genähten, einseitig verschlossenen Hüllen sind im appetitanregenden Stil eines Hausmacherprodukts gehalten. Den Verbrauchern signalisiert diese traditionelle Aufmachung höchste Qualität und ruft die Atmosphäre eines klassischen Kleinstadtmарktes wach.

■ **Anwendungsbereich**

Salami, gekochte und halbtrockene Würste, Streichwürste etc.

■ **Produktvorteile**

- Hohe mechanische Festigkeit - lässt sich prall füllen, Kalibertreue
- Formstabilität beim Reifen
- Optimaler Rückschumpf

■ **Sicherheit für Ihr Produkt**

Hohe mechanische Festigkeit
Faser Form - Därme besitzen eine optimale Wasserdampfdurchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

■ **Optik**

Gleichmässige Annahme von Rauchfarbe

■ **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



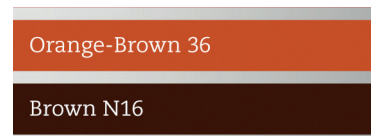
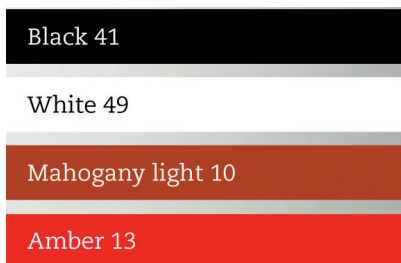
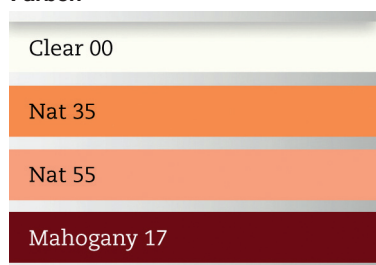
Faser Form



Konfektionierung

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

Farben



Wässern

Faser Form 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.

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 herunter kühlen.

Aufbewahrung der Hüllen:

Faser Form 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.

