



**Wo es heiss hergeht, steht Nippi im Mittelpunkt.**

## Nippi F 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 F-Typ hat eine gute mechanische Festigkeit mit sehr guter Bräthftung. Diese Hülle bietet eine hohe Produktsicherheit während des Füllprozess. Eine Bratwurst sollte auf dem Grill eine gute Figur machen, nicht zu stark aufplatzen und trotzdem zart im Biss sein. Dafür hat Nippi den Rückschumpf reduziert, damit ein zu starkes Aufplatzen beim Braten oder Grillieren verhindert wird. Nippi F-Typ eignet sich vor allem für ungekochte Brühwürste.

### ■ Anwendungsbereich

Schweinsbratwürste, rohe Grillbratwürste, Grillschnecken, Snackwürste, alle Arten von Salsiccia Ticinese und Luganighe, Merguez 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

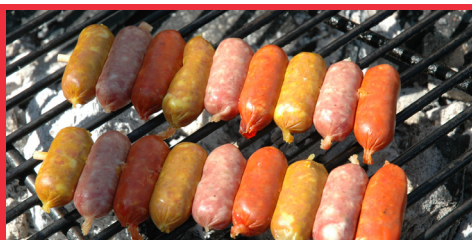
Nippi verfügt über ein internes Kontroll- und Überwachungssystem, damit sichergestellt ist, dass die Eiweiss-Saitlinge in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelchemischer Zusammensetzung stets dem höchsten Standard entsprechen.

### ■ Qualitätssicherung



Qualitätssicherungssystem nach Hygienemanagementsystem nach Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008  
DIN EN 15593:2008  
SQS Schweiz



# Nippi F Eiweiss-Saitling Lieferprogramm und Kalibrierspektrum

## NIPPI F Lieferprogramm und Kalibrierspektrum

### Nippi Eiweiss-Saitlinge F Typ DSP 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
20	15m	72	1'080	9'720	11.0	22.0	21.0±0.5	25.5-26.5
21	15m	72	1'080	9'720	11.0	24.5	21.0±0.5	27.5-29.0
22	15m	66	990	8'910	11.0	27.0	21.0±0.5	29.0-30.5
23	15m	55	825	7'425	13.5	30.0	21.0±0.5	30.5-32.0

### Nippi Eiweiss-Saitlinge F 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
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 F Typ 18m 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
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
29	18m	28	504	4'536	10.0	48.5	26.5±0.5	39.0-40.5
30	18m	28	504	4'536	10.0	52.5	26.5±0.5	40.5-42.0
31	18m	24	432	3'888	11.0	57.0	26.5±0.5	42.0-44.0

### Nippi Eiweiss-Saitlinge F Typ 30m 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
21	30m	35	1050	9'450	10.0	24.5	31.0±0.5	27.5-29.0
22	30m	35	1050	9'450	11.0	27.0	31.0±0.5	29.0-30.5
23	30m	28	840	7'560	13.5	30.0	31.0±0.5	30.5-32.0
27	30m	24	720	6'480	13.5	41.5	31.0±0.5	36.0-37.5
28	30m	18	540	4'860	17.0	45.0	31.0±0.5	37.5-39.0
29	30m	15	450	4'050	17.0	48.5	31.0±0.5	39.0-40.5

#### 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 verdritteltes Ende
- M - Version verknotetes Ende
- E - pinched Ende

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 Produktinformation 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.

