



Profi Naturell macht das Beste aus jeder Salami

Profi Naturell FGR Hautfaserdarm

Eine natürliche Verbesserung

Profi-Naturell FGR Hautfaserdarm ist hergestellt aus hochwertigem tierischem Eiweiss mit herausragender mechanischer Festigkeit. Dank dieser Festigkeit lässt sich der Darm auf allen Klippmaschinen optimal mit hoher Verarbeitungsgeschwindigkeit verarbeiten. Der Darm verfügt über eine gute Luftdurchlässigkeit und ist sehr elastisch, so dass er sich während des Trockenprozesses immer dem Wurstbrät anpasst.

Profi-Naturell FGR Hautfaserdarm verbindet die für eine hohe Produktivität notwendigen Vorteile eines Kunstdarms, wie beste Füllfizienz, Kalibergenauigkeit, hohe Produktsicherheit mit typischen Naturdarmeigenschaften wie Rauchdurchlässigkeit und ansprechende, natürliche Optik. Diese Qualitäten machen Profi-Naturell zur richtigen Wahl.

■ Anwendungsbereich

Traditionell Luftgetrocknete, schimmelgereifte oder geräucherte Salamisorten. Mailänder Salami, Rauchsalami, Bauernsalami, Chorizo, Coppa, Bresaola etc.

■ Natürlich im Geschmack

Durch die optimale Luftdurchlässigkeit des Profi-Naturell, erhält die Rohwurst die natürliche Aromabildung

Produktvorteile

■ Kosten- und Zeitersparnis

Profi-Naturell FGR Hautfaserdarm machen Ihr Geschäft profitabler und die Herstellung effizienter.

■ Darauf können Sie sich verlassen

Profi-Naturell sind stark bei der Verarbeitung.

Die **Profi-Naturell Hautfaserdärme** garantieren für präzise Kalibergenauigkeit.

Profi-Naturell lassen sich auf allen Füll- und Klippmaschinen problemlos verarbeiten.

Würste in **Profi-Naturell** lassen sich problemlos, leicht und schnell schälen.

■ Qualitätssicherung



Qualitätssicherungssystem nach
Hygienemanagementsystem nach
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Profi Naturell FGR Hautfaserdarm Lieferprogramm und Kalibrierspektrum

Kaliberabhängige Parameter

NK mm	EFK mm	Füllrohr mm	Raupen-Länge	Raupen pro Karton	Karton-inhalt /m	ca. Füllg.	NK mm	EFK mm	Füllrohr mm	Raupen-Länge	Raupen pro Karton	Karton-inhalt /m	ca. Füllg.
28	30-31	18	20	156	3'120	0.550	50	54-55	38	30	42	1'260	1.700
28	30-31	18	25	143	3'575	0.550	55	56-58	36	20	42	840	2.100
28	30-31	18	30	143	4'290	0.550	55	56-58	36	25	36	900	2.100
32	34-36	22	20	110	2'200	0.650	55	56-58	36	30	36	1080	2.100
32	34-36	22	25	100	2'500	0.650	58	60-62	36	20	36	720	2.300
32	34-36	22	30	100	3'000	0.650	58	60-62	36	25	30	750	2.300
35	37-39	24	20	100	2'000	0.750	58	60-62	36	30	30	900	2.300
35	37-39	24	25	81	2'025	0.750	60	65-67	36	20	36	720	2.500
35	37-39	24	30	81	2'430	0.750	60	65-67	36	25	30	750	2.500
37	39-41	24	20	90	1'800	0.800	60	65-67	36	30	30	900	2.500
37	39-41	24	25	80	2'000	0.800	65	67-69	43	20	30	600	2.800
37	39-41	24	30	80	2'400	0.800	65	67-69	43	25	25	625	2.800
38	40-42	24	20	90	1800	0.900	65	67-69	43	30	25	750	2.800
38	40-42	24	25	80	2000	0.900	70	77-79	48	20	25	500	3.200
38	40-42	24	30	72	2160	0.900	70	77-79	48	25	20	500	3.200
40	42-45	24	20	81	1'620	1.000	70	77-79	48	30	20	600	3.200
40	42-45	24	25	72	1'800	1.000	75	80-83	48	20	20	400	3.700
40	42-45	24	30	72	2'160	1.000	75	80-83	48	25	16	400	3.700
45	46-48	28	20	64	1'280	1.350	75	80-83	48	30	16	480	3.700
45	46-48	28	25	56	1'400	1.350	80	85-89	48	20	20	400	4.200
45	46-48	28	30	49	1'470	1.350	80	85-89	48	25	16	400	4.200
50	54-55	38	20	56	1'120	1.700	80	85-89	48	30	16	480	4.200
50	54-55	38	25	42	1'050	1.700							

Kal. = Wurstdurchmesser - EFK = empfohlenes Füllkaliber - Füllrohr = Aussendurchmesser - ca. Füllg. = ungefähre Angaben, variiert je nach Füllgut.
Bei Salami im Netz gereift, kann das Füllkaliber erhöht werden. Es wird empfohlen zu testen.

Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Ein richtiges Wässern der Hüllen ist die Voraussetzung für ein problemloses Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Vor der Verwendung müssen die trockenen Därme in einer 10-15% Salzlake bei einer Temperatur bis 25°C +/-5°C, für 15 Minuten eingeweicht werden.

Wichtig: Es ist darauf zu achten, dass die Raupen ganz mit Wasser zugedeckt sind.

RTU-Ware (Füllfertig) soll nicht gewässert werden.

Aufbewahrung der Hüllen:

Profi-Naturell Kollagendärme sind in der Raumtemperatur von 5°C bis 25°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 – 80 % zu lagern.

Hinweise:

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

Konformität

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

Zusammensetzung	Gehalt in %	Zusatzinfos
Kollagen	60 - 80%	
Wasser	10 - 20%	
Feuchthaltemittel	4 - 20%	
Vegetables Öl	0 - 5%	
Asche	1,5 - 2,5%	
Caramel	5%	Caramelbraun

