



Flavour & Colour Transfer Casing

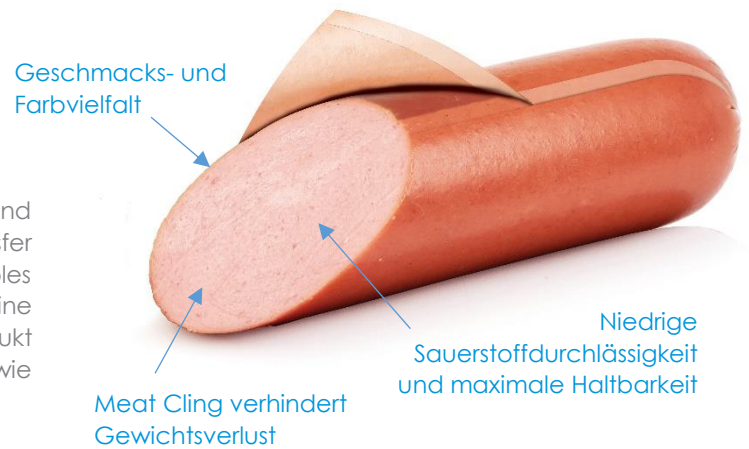
Single Step 'Fill & Cook' Steam Processing



Geschmacksrichtungen: Juniper,
Scandinavian Beechwood,
Hickory & Mesquite

Flavour & Colour Transfer Casing

Verleihen Sie Ihren Fleischprodukten Geschmack und Farbe - schnell und konsistent. Unser Flavour Transfer Casing Film ist ein mit Aroma beschichtetes, flexibles Laminat, das während dem Füll-Koch-Vorgang eine intensive Farbe und / oder Geschmack auf Ihr Produkt überträgt. Perfekt für verarbeitete Proteinprodukte wie Geflügelwurst, Schinken, Fleischwurst oder Mortadella.



Zeitersparnis



Reduzierung der
Produktionsschritte –
Kein zusätzlicher
Räucherprozess
erforderlich

Kostenoptimierung



Reduzieren Sie
Verpackungskosten mit
Hüllen auf Rollen

Konstante Produktqualität



Gleichmäßige
Geschmacks- und
Farbschicht

Verbesserte Lebensmittelsicherheit



Verunreinigungen werden
reduziert, vom Kochvorgang
bis zum Aufschneiden bleibt
die Füllung durch die Hülle
geschützt

Vorteile

- ✓ Umrüstzeit weniger als 10 Min für geschultes Personal - kein Reinigungsaufwand
- ✓ Reduzierte Verpackungs- und Lagerungskosten – Rollen anstatt Raupen
- ✓ Kundenanforderungen werden schneller bearbeitet – Rollen-/Geschmackswechsel
- ✓ Produktqualität – gleichmäßige Beschichtung von Geschmack und Farbe



**Vor-barcodiert Track & Trace Film
als Zusatzfunktion verfügbar**

Eigenschaften

- ✓ Kaliberstabil
- ✓ Material hat Meat Cling welches die Abscheidung von Fett verhindert – kein Gewichtsverlust
- ✓ Niedrige Sauerstoffdurchlässigkeit welches die Frische erhält
- ✓ 750 Meter Rolle. Maximale Produktion durch hocheffizientes Rollenmaterial
- ✓ Kein Materialverlust, durch Rollenwechsel
- ✓ Funktioniert mit horizontalen Form-Füll-Verschließmaschinen, z.B. TIPPER TIE, Poly-clip

Kontaktieren Sie uns

Alert Packaging LTD
+353 (0) 1 286 0300
Sales@alertpackaging.ie

