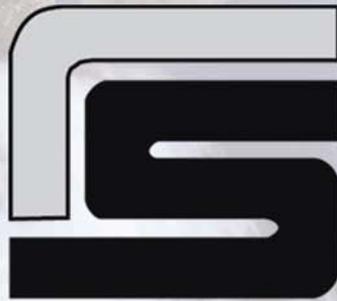


Nutrafilm NutraCasing

**NUTRAFILM™
ist eine essbare Folie oder essbare Wursthülle
auf pflanzlicher Basis
aus wasserlöslichen Polysaccheriden.**



**Rudolf Schad
GmbH & Co. KG**

Schulstraße 7 · 36154 Hosenfeld-Germany
Telefon: (0 66 50) 96 21-0
Telefax: (0 66 50) 96 21-98
E-Mail: info@r-schad.de · Internet: www.r-schad.de

Nutrafilm™

NUTRAFILM™ ist eine essbare Folie aus wasserlöslichen Polysacchariden. Dieses neue Material besitzt eine hervorragende Eigenschaft und Vorzüge



- * **Rein pflanzlicher Basis**
- * **Geschmacksneutral ohne Farbstoffe**
- * **Verbesserte Maschinenfähigkeit**
- * **Geringerer Gewichtsverlust beim Garen**
- * **Kein tierisches Eiweißprodukt**
- * **Höhere Elastizität und Reißfestigkeit**
- * **Höhere Produktivität**
- * **Zarter Biss, hinterlässt keine zähe Haut**

Anwendungshinweis

Trocknung der Produkte

Das Trocknen der Folie auf dem Produkt ist eine wichtige Voraussetzung für ein optimales Ergebnis. **NUTRAFILM** sollte vor dem Räucher-/Kochvorgang völlig auf dem Produkt angetrocknet sein; die Oberfläche sollte sich trocken anfühlen.

Vorgeschlagene Trockenzeit beträgt 90 – 120 Minuten bei 75°C und 0% Luftfeuchtigkeit.

Erst im Anschluss kann der Räucher-/Kochvorgang unter Anwendung von Dampf gestartet werden. Das Produkt sollte sich trocken anfühlen.

Hinweis: Beim Einschlagen der Produkte ist auf eine möglichst geringe Überlappung der Folie zu achten. Kunststoff-Kochbeutel oder anderweitige Folien dürfen zusätzlich nicht verwendet werden.

Vorgeschlagene Prozess

NUTRAFILM™ 621 Zyklus: Verarbeitung	Temperatur	Luftfeuchtigkeit	Zeit
Trocknen	75°C / 167°F	0 %	90 - 120 Minuten
Räuchern	75°C / 167°F	20 %	45 - 60 Minuten
Kochen/Dampfen	75°C / 167°F	80% - 85%	auf Kerntemperatur ca. 68°C/154°F

Sortiment:

Als Rollenware: 38 cm, 47 cm, 57 cm mit einer Rollenlänge von 100 mtr.

Als Blattware: 38, 47, 57 x 60 oder 70 cm Zuschnitte.



NutraCasing

ESSBARE WURSTHÜLLE AUF PFLANZLICHER BASIS. DIESES EINZIGARTIGE NEUE MATERIAL VERFÜGT ÜBER EINE VIELFALT VON BESONDEREN EIGENSCHAFTEN UND VORTEILEN...

- Die essbare Hülle besteht aus natürlichen wasserlöslichen Polysacchariden; die Inhaltsstoffe sind nachwachsend und in ausreichender Menge vorhanden.
- Hervorragendes Erscheinungsbild und Beschaffenheit.
- Hauptsächlich für frische Wurst verwendet (z.B. Frühstücks- oder italienische Wurst), kann sie aber auch für gebrühte, geräucherte & gebrühte oder für Hartwurst verwendet werden, vorausgesetzt, es werden geeignete Zubereitungsverfahren angewendet (die idealen Parameter für die Verarbeitung können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden).
- Gegenwärtig in 17, 20, 22, 23 mm Größe erhältlich, elastische Ausführung; Verarbeitung auf herkömmlichen Wurstfüllmaschinen.
- Kann Hüllen von größerem Kaliber bis zu 34 mm in elastischer Ausführung bilden, ausreichende Nutzmengen vorausgesetzt.
- Als kosher zertifiziert – ideal zur Verwendung in koscheren oder Halal-Wursterzeugnissen.
- Die Hülle löst sich beim Kochen teilweise auf, wodurch ein idealer Ersatz für Wursterzeugnisse ohne Haut entsteht.
- Sämtliche Bestandteile sind allergenfrei und nicht genmanipuliert.
- Vollständig aus Polymeren auf nicht-tierischer Basis bestehend – artenübergreifende Kennzeichnung ist kein Thema.
- Da es sich um eine Hülle auf pflanzlicher Basis handelt, bestehen keinerlei Bedenken hinsichtlich einer möglichen Verbreitung von Tierkrankheiten.



***Da es sich um eine Hülle auf pflanzlicher Basis handelt, ist NutraCasing anders als Collagen-, Natur- oder Zellulosedarm zu behandeln. Damit NutraCasing so wie vorgesehen wirkt, ist das oben vorgeschlagene Zubereitungsverfahren einzuhalten, um hervorragende Ergebnisse zu erzielen.**

***NutraCasing darf vor dem Befüllen nicht eingeweicht oder übermäßiger Feuchtigkeit ausgesetzt werden.**

***In NutraCasing gefüllte Wurst darf zur Zubereitung nicht gekocht werden**

**** Spülen Sie in NutraCasing gefüllte Wurst**

NIEMALS unmittelbar nach der Zubereitung ab.



EMPFOHLENE ZUBEREITUNGSVERFAHREN

GERÄUCHERTE & GEBRÜHTE WURST	ROHE WURST
<ul style="list-style-type: none"> • Die Wurst unter Verwendung eines 11 mm Trichters auf einem Abdrehsystem (z.B. Handtmann, Vemag, usw.) füllen • Schritt 1) TROCKNEN – 40 Minuten bei 60 °C und 15 % relativer Luftfeuchtigkeit • Schritt 2) RÄUCHERN – flüssiger oder Naturrauch (in Abhängigkeit vom Kunden –falls Flüssigrauch verwendet wird, sind 30 Minuten Verweilzeit und 20 Minuten Trockenzeit erforderlich) • Schritt 3) BRÜHEN bei 75 °C und 80 % relativer Luftfeuchtigkeit bis zu einer Innentemperatur von 70 °C. • Aus der Räucherammer entnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, 2 Minuten abspülen, vor dem Verpacken kühlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unter Verwendung eines 11 mm Trichters füllen • Die Wurst kann zum Portionieren abgedreht oder durch einen Z-Abdrehsystem geschickt werden. • Rohe Wurst (Frühstücks-, italienische Wurst usw.) kann in leichtem Öl in der Pfanne gebraten, gegrillt oder tief gefroren werden – In NutraCasing gefüllte Wurst KANN zur Zubereitung NICHT in Wasser gekocht werden

Nutrafilm™ LOGO

Auf Ihren Fleischerzeugnissen kann jetzt das Firmenlogo erscheinen!

NUTRAFILM™ IST EINE ESSBARE FOLIE AUS WASSERLÖSLICHEN POLYSACCHARIDEN. DIESES EINZIGARTIGE NEUE MATERIAL VERFÜGT ÜBER EINE VIELZAHL VON HERVORRAGENDEN EIGENSCHAFTEN UND VORTEILEN...

- + Ohne künstliche Farbstoffe
- + Anwenderfreundlich
- + Verbesserte Resultate bei der Verarbeitung
- + Kein tierisches oder gemischtes Produkt
- + Verfügbar in allen Standardgrößen
- + Die hervorragende Fähigkeit zur maschinellen Verarbeitung führt zu einer verbesserten Füllleistung.



ANWENDUNG BEI FLEISCHPRODUKTEN

Verwendbar für gebratene oder gekochte Fleischprodukte im Netz. Diese Folie wird mit Ihrem Firmenlogo oder einem beliebigen Design bedruckt. Die verwendete Farbe ist vollkommen natürlichen Ursprungs (Zuckercoleur).

Das Logo wird während des Zubereitungsverfahrens auf Ihren Schinken oder Braten übertragen.

EMPFOHLENES VERARBEITUNGSVERFAHREN

NUTRAFILM™ 2141 – LOGO

Der Schinken wird in Nutrafilm™ eingewickelt und wie üblich verarbeitet. Verarbeitungsverfahren für Nutrafilm™ 2141-LOGO:

Verfahren	Temperatur		Luftfeuchtigkeit	Zeitdauer
	Celsius	Fahrenheit		
Trocknen	65°C	150°F	0 %	60 - 90 Minuten
Kochen/Dämpfen	75°C	167°F	80 %	bis Kerntemperatur von 68°C

Sortiment:

Als Rollenware: 38 cm, 47 cm, 57 cm mit einer Rollenlänge von 100 mtr.

Als Blattware: 38, 47, 57 x 60 oder 70 cm Zuschnitte.

