

 walsroder® **F plus**



Beratung

Innovation

Qualität

Service



Für jede Wurst die richtige Hülle.

Walsroder – das bedeutet Tradition und Innovation im Dienst von Handwerk und Industrie: Fundierte Erfahrungen, kombiniert mit aktuellen Forschungsergebnissen, bilden die Basis für ein Hüllenprogramm der Spitzenklasse. Walsroder Darm wird nach zertifizierten Vorschriften produziert.

Walsroder F plus ist mit einer gegen Wasserverlust und Sauerstoffdurchlässigkeit schützenden Barriere ausgestattet. Er vereint die Vorteile des Faserdarms, wie seidenmatte Oberfläche und hervorragendes Schrumpfvermögen, mit den vom Kunststoffdarm bekannten Eigenschaften einer ausgezeichneten Sperrschichtwirkung und herausragenden Bräthftung. Die exzellenten Eigenschaften wie etwa guter »Griff« und leichte Maschinengängigkeit machen die Hülle für Handwerk und Industrie gleichermaßen attraktiv. Ohne Räuchern lassen sich Koch- und Brühwürste fertigen. Das große Plus in der Präsentation sind das natürliche Aussehen und die lange Haltbarkeit der gefertigten Wurstwaren.

Walsroder F plus ist ein Erzeugnis der CaseTech GmbH.

Walsroder F plus





Schutz für Ihre Wurst.

Farbe und Qualität von Brüh- und Kochwurst werden durch **Walsroder F plus** zuverlässig erhalten. Er ist in hohem Maß wasserdampf-, sauerstoff- und aromaundurchlässig sowie fett dicht. Dadurch werden Verfärbungen der Wurst und Hängeverluste vermieden. **Walsroder F plus** kann mit Garn oder Clip verschlossen werden. Durch Clip verschlossener **Walsroder F plus** gilt im Sinne der deutschen Fleischverordnung als luftdicht verschlossenes Behältnis.

Der Frischetresor.

Charakteristisch für den **Walsroder F plus** ist seine unnachahmliche Kombination aus naturmatter Oberfläche und hoher Sperrschichtwirkung – unabhängig von der Umgebungfeuchte. Würste im **Walsroder F plus** bleiben innen stets frisch und außen immer frei von Schmier- und Schimmelbelag. Die Würste können ohne Qualitätsverlust über Wochen fachgerecht gelagert werden. Der eingefärbte **Walsroder F plus** bietet einen zusätzlichen Lichtschutz (siehe Diagramm). Beste Voraussetzungen also für eine wirtschaftliche Produktion auf Vorrat, längere Lieferintervalle und weite Absatzwege.

Appetitliche Würste ohne Räuchern.

Walsroder F plus verfügt über eine wirksame, auf der Innenseite aufgebrachte Sperrschichtlackierung. Dadurch lassen sich Koch- und Brühwürste fertigen, die appetitlich aussehen und auch so schmecken. Würste im **Walsroder F plus** werden nicht geräuchert.

Sauerstoffdurchlässigkeit

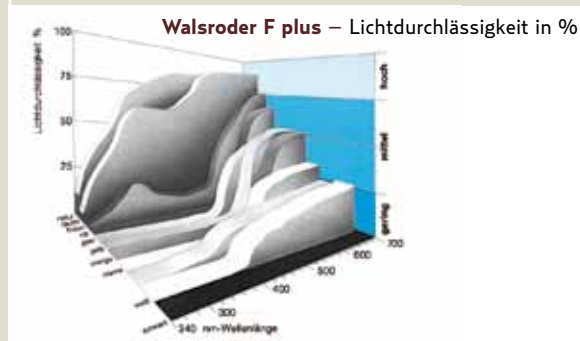
nach DIN 53380
 $\text{cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{d} \cdot \text{bar}$
 bei 23°C/75% r.F.

< 75

Wasserdampfdurchlässigkeit

nach DIN 53122
 $\text{g}/\text{m}^2 \cdot \text{d}$
 bei 23°C/85% r.F.

< 5



Hohe Schutzwirkung.
 Hervorragender Schrumpff.
 Gute Maschinengängigkeit.
 Hochwertiges Erscheinungsbild.

So kommt die Wurst in Form.

Hohe Verarbeitungssicherheit und lange Haltbarkeit senken die Kosten: Denn wer schnell und problemlos auf Vorrat herstellt, spart Zeit und Geld. Neben der Optik und besonders hoher Kaliberkonstanz der Hülle ein weiteres Plus für den **Walsroder F plus**.



Reibungslose Produktion.

Klare Vorteile für Industrie und Handwerk: Eine hohe mechanische Festigkeit und die arbeitsgerechte Geschmeidigkeit des **Walsroder F plus** sind die Garantien für eine einfache Verarbeitung. **Walsroder F plus** läuft störungsfrei bei hohen Taktzahlen auf modernen Füll- und Clipautomaten. Sein guter »Griff« ermöglicht jedoch auch das einfache Füllen von Hand; somit die ideale Hülle für den Handwerker.

Genau Ihr Kaliber.

Der **Walsroder F plus** lässt sich exakt auf das empfohlene Kaliber füllen. Gleichmäßig und kalibergenau, als unentbehrliche Voraussetzung für die Verpackung von Aufschnittware bzw. von Portionswürsten in der SB-Theke.

Die Hülle geht mit.

Das von Fachleuten geschätzte hervorragende Schrumpfverhalten des **Walsroder F plus** garantiert die Herstellung praller und exzellent gefüllter Würste. Ändert sich das Brätvolumen, geht der Darm mit. **Walsroder F plus** umschließt das Wurstgut prall und faltenfrei und bietet eine ausgezeichnete Haftung zum Brät. Fett- und Geleeseperation werden wirksam unterdrückt.

Walsroder F plus Kaliberangebot

Nennkaliber	40	45	50	55	60	75	90	105	120
International	1 SK	1 S	1 1/4	2 G	2 1/4	4	6 M	7	9
Füllkaliber	43	49	54	59	65	84	103	111	133
F plus natur	•	•	•	•	•	•	•	0	0
F plus braun	0	•	•	•	•	•	•	•	•
F plus gold		•	•	•	•	0	0	0	
F plus gelb	0	•	•	•	•	•	•	•	0
F plus schwarz	0	0	•	•	•	•	•	•	0
F plus weiß	0	0	0	•	•	0	•	0	0
F plus rauch	0	0	•	0	•	0	0	0	0
F plus creme	0	0	•	•	•	0	•	0	0
F plus rot	0	0	•	•	•	•	•	•	0
F plus orange	0	0	0	0	0	0	0	0	0
F plus Fettende	0	0	0	0	0	0	0	0	0
F plus rotbraun	0	0	0	•	•	•	•	•	0

Lieferung erfolgt im Allgemeinen: • sofort, 0 auf Anfrage

Appetit auf den ersten Blick.

Das Auge bestimmt die Kaufentscheidung. Glatt und wie aus einem Guss präsentiert sich die Wurst im matten **Walsroder F plus**. Lieferbar in 10 Farbtönen und attraktiv mit bis zu sechs Farben bedruckt, bietet er alle Möglichkeiten einer überzeugenden Warenpräsentation. Eingefärbte Hüllen schaffen schließlich Aufmerksamkeit und Sympathie. Würste im bedruckten **Walsroder F plus** signalisieren dem Käufer Qualität. Gedruckte Informationen erleichtern ihm den Kauf; der gute Name auf der Wurst wirbt für Vertrauen. Riskieren Sie doch mal einen Blick ...



Bringt den Inhalt zur Geltung: Neben einer Vielzahl von Dessins gibt es Walsroder F plus natürlich auch transparent.

Hüllen machen Würste.

Dank ihrer matten Oberfläche wird eine Wurst im **Walsroder F plus** schon »von Natur aus« zur Attraktion. Selbstverständlich gibt es die F Plus-Hüllen in den verschiedensten Farben*. Alle Varianten können bedruckt werden. Hierfür steht eine Spezialdruckerei (übrigens eine der führenden in Europa) samt Spezialisten bereit. CaseTech bietet damit von der Beratung bis zur Ausführung alles für die individuelle Optik Ihrer Wurst: bis zu 6 Farben im Flexodruck-

verfahren, einseitig, beidseitig oder im Übereindruck. Für den **Walsroder F plus** steht standardmäßig ein breites Angebot an Einzeldrucken und Druckbildserien für die gängigsten Wurstsorten zur Verfügung. Darüber hinaus bietet CaseTech einfarbige Firmeneindrücke und Wurstbezeichnungen zu den Druckbildserien und natürlich auch individuelle Druckbilder. So wird Ihre Wurst zum Markenartikel.

* Erhältliche Farben: siehe auch vorhergehende Seite.



Tipps in Hülle und Fülle.

Lagern der Hüllen

Walsroder F plus bitte kühl und trocken bei Raumtemperatur lagern (ideal unter 30°C und 65% r. F.). Licht- und Staubeinwirkungen etc. werden am besten durch die Lagerung der Hüllen im Original-Versandkarton vermieden. Bei sachgerechter Lagerung und Behandlung ist die Eignung von Walsroder Darm für 2 Jahre gewährleistet.

Wässern

Walsroder F plus in fließendem Wasser (handwarm) ca. 30 Minuten wässern – bedruckten **F plus** 60 Minuten. Danach ist die Hülle geschmeidig und verhält sich in jeder Verarbeitungssituation optimal.

Wurst – füllen, verschließen

Walsroder F plus ist manuell wie automatisch problemlos zu verarbeiten. Hüllen auf das empfohlene Kaliber ohne Lufteinchluss füllen, Würste nicht stippen. So werden Platzer im Garprozess vermieden. Hüllen mit Clip oder Garn verschließen.

Garen der Würste

Beim rezepturgerechten Brühen oder Kochen der Würste auf ausreichende Feuchte im Kochschrank achten. Kalt- und Heißräucherung entfallen. Den Garprozess über die Kerntemperatur steuern (Stichthermometer).

In der Praxis liegen die Kerntemperaturen

- bei Brühwurst zwischen 70 und 75°C
- bei Kochwurst zwischen 75 und 85°C.

Bei Gegendruckanwendung ist **Walsroder F plus** temperaturbeständig bis maximal 105°C.

Kühlen

Würste sofort nach dem Garen bis in den Kern gut auskühlen: gründlich duschen (möglichst gleich im Kochschrank) oder im Wasserbad, nicht an der Luft! Besonders wirtschaftlich sind Intervallduschen.

Frosten

Nach dem Duschen die abgetrockneten Würste ins Kühlhaus bringen und bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig kühlen. Auf normale Raumfeuchte achten, um Schimmelbildung zu vermeiden. Beim Frosten direkte Kaltlufteinwirkung vermeiden. Problemloses Frosten ist in abgedeckten Kunststoffstoffsatten oder in Folienbeuteln möglich.

Verpacken und lagern

Würste nur gut abgetrocknet in Kartons mit Ventilationslöchern verpacken. Große Temperaturschwankungen vermeiden (Kondenswasserbildung!). Nicht im Karton lagern! Für SB-Beutelverpackung (Griffschutz) muss die Folie ausreichend wasserdampfdurchlässig sein, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Zur Vakuumverpackung von angeschnittener Wurst den Zipfel (Clip) abschneiden.

Anschnitt

Vor dem Anschnitt die Wurst mit einem nassen Tuch abreiben oder kurz in kaltes Wasser tauchen. Dadurch gibt die Schrumpfspannung der Hülle nach, und die Wurst lässt sich einreißsicher anschnitten.

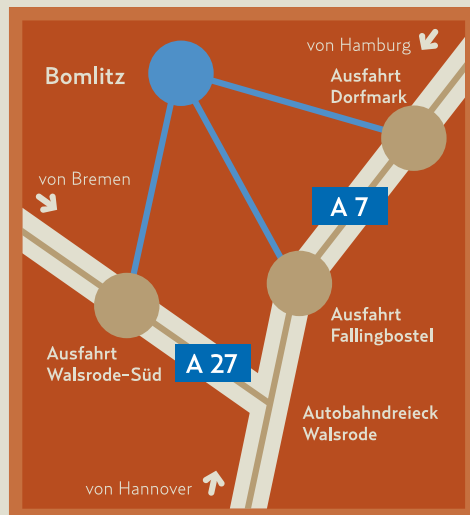
Unser Infoservice

Weitere technische Auskünfte wie z. B. Clipempfehlungen stehen als »Walsroder Informationen« zur Verfügung. Außerdem finden Sie unsere freundlichen Anwendungstechniker kompetent an Ihrer Seite: per Telefon, E-Mail oder persönlich vor Ort.

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



Rücken Sie uns auf die Pelle!



CaseTech GmbH
August-Wolff-Straße 13 | 29699 Bomlitz
fon +49 (0) 51 61-44 39 02 | fax +49 (0) 51 61-44 14 39 02
e-mail: info@walsroder.com
www.walsroder.com