



Beratung

Innovation

Qualität

Service



Für jede Wurst die richtige Hülle.

Walsroder – das sind erstklassige Hüllen für Handwerk und Industrie: Sie zeichnen sich durch jahrzehntelange Erfahrung, Entwicklung und einen zertifizierten Produktionsprozess aus. Walsroder Darm gewährleistet dadurch die Herstellung bester Qualität im Bereich Wurstwaren.

Walsroder FVP ist ein Faserdarm mit außen liegender Lackierung als Barrierschicht. Diese prägt in Verbindung mit der natürlichen Oberfläche das glänzende Erscheinungsbild der Wurst. Die Barrierschicht gewährleistet eine sichere Vorratshaltung der Würste. Sie sorgt dafür, dass bei der fertigen Wurst die innen liegende Faserdarmschicht konstant feucht bleibt. Für den Fachmann auf den Punkt gebracht: kein Schrumpfen, kein Platzen, kein Räuchern. Wird die Wurst später angeschnitten, entsteht eine saubere, appetitliche Anschnittfläche, und ein Heraus-treten von Brät wird verhindert.

Walsroder FVP wird für ungeräucherte Koch- und Brühwurstsorten, gegarte Pökelfleisch-erzeugnisse und gegarte, geformte Fleischprodukte (einschließlich Geflügelprodukten) verwendet.

Physiologische Unbedenklichkeit im Sinne des Lebensmittelrechts ist selbstverständlich.

Walsroder FVP ist ein Erzeugnis der CaseTech GmbH.

Walsroder FVP





Glänzend geschützt.

Die außen liegende Barrierschicht verleiht den Einfärbungen eine brillante Oberfläche in glänzender Qualität. **Walsroder FVP** bewahrt so Farbe und Qualität der Wurst, denn er ist praktisch wasserdampf-, sauerstoff- und aromaundurchlässig sowie fettdicht. Gewichtsverluste der Wurst bei Herstellung und Lagerung sind absolut unbedeutend.

Appetitliche Würste ohne Räuchern.

Walsroder FVP verfügt über eine wirksame Sperrschichtlackierung, die garantiert, dass Wurst- und Fleischprodukte auch noch nach Wochen appetitlich frisch aussehen und schmecken. Produkte im **Walsroder FVP** werden nicht geräuchert.

Der Star im Anschnitt.

Walsroder FVP eignet sich hervorragend zur Herstellung von Kochwurst, wie z. B. Leberwurst. Die besondere Konstruktion des **Walsroder FVP** Darms verhindert bei angeschnittenen Würsten ein Nachdrücken und Heraustreten des Bräts an der Schnittstelle. Die Wurst bekommt einen sauberen Auftritt.



Kaliberkonstant.

Lange Haltbarkeit.

Hohe Schutzwirkung.

Brillantes Erscheinungsbild.

So kommt die Wurst in Form.

Hohe Verarbeitungssicherheit und Haltbarkeit senken die Kosten für die Wurstherstellung: Denn wer schnell und problemlos auf Vorrat herstellt, spart Zeit und Geld – neben Optik und besonderer Kaliberkonstanz ein weiteres Argument für **Walsroder FVP**.



Reibungslose Produktion.

Eine problemlose Verarbeitung wird durch die hohe mechanische Festigkeit und Geschmeidigkeit des **Walsroder FVP** gewährleistet. Beim Füllen und Verschließen gibt es keine Ausfälle. Deshalb lässt sich die Hülle auf allen gebräuchlichen Füll- und Clipmaschinen störungsfrei anwenden.

Genau Ihr Kaliber.

Walsroder FVP ist problemlos auf das angegebene Kaliber zu füllen: Die pralle Form erhält die Wurst durch den Fülldruck. **Walsroder FVP** eignet sich ideal für die Herstellung von Aufschnittware oder Anschnittwurst – besonders für streichfähige Kochwurst, wie z. B. Leberwurst.

Immer frisch.

Würste im **Walsroder FVP** bleiben über sehr lange Zeit frisch. Die glänzende Oberfläche verhindert Schmier- und Schimmelbefall. Darüber hinaus können mit **Walsroder FVP** hergestellte Würste auch gefrostet werden. Beste Voraussetzungen also für wirtschaftliche Produktion auf Vorrat.

Walsroder FVP Kaliberangebot

Nennkaliber	45	50	55	60	75	80	90	105	110	120
International	1S	1 1/4	2 G	2 1/4	4	5	6M	7	8	9
Füllkaliber	49	53	59	66	82	90	102	112	123	132
FVP natur	0	0	0	•	0	0	0	0	0	0
FVP rauch	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FVP braun	0	0	0	0	0	0	•	•	0	0
FVP gold	0	0	0	•	0	0	0	0	0	0
FVP rot	0	0	0	0	0	0	•	0	0	0
FVP gelb	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FVP creme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FVP schwarz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FVP weiß	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Lieferung erfolgt im Allgemeinen: • sofort, 0 auf Anfrage



Sie wünschen, wir liefern.

Walsroder FVP wird wie folgt konfektioniert angeboten:

- Bunde à 20 m, Rollen à 500 m
- geschlauft und/oder geklippt, in handelsüblichen Längen
- Raffstränge bis Kaliber 120

Und das kommt alles in Form ...

Walsroder FVP eignet sich ausgezeichnet für die Herstellung vieler verschiedener Wurstprodukte. Das ausgereifte Programm präsentiert sich in einer breiten Farbpalette. Besonders hervorstechend ist die Variante in Gold, die eigens für die Herstellung von hochwertiger Kalbs- und Delikatesseleberwurst entwickelt wurde.

Sollte Ihr Produkt sich nicht unter den folgenden Beispielen befinden, wenden Sie sich bitte an uns. Wir beraten Sie gerne und haben bestimmt die passende Hülle für Ihre Wurst.



	Brühwurst	Mortadella	Jagdwurst	Bierschinken	Fleischwurst	Lyoner	Schinkenwurst	Tiroler	Gelbwurst	Kochwurst	Kalbsleberwurst	Delikatesseleberwurst	Gutsleberwurst	Hausm.-Leberwurst	Blutwurst	Sülzwurst
Walsroder FVP natur																✓ ✓
Walsroder FVP rauch														✓ ✓		
Walsroder FVP braun		✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Walsroder FVP gold											✓	✓				
Walsroder FVP rot			✓	✓	✓	✓										
Walsroder FVP gelb									✓							
Walsroder FVP creme		✓					✓				✓	✓				
Walsroder FVP schwarz								✓								✓
Walsroder FVP weiß		✓					✓				✓	✓				

Appetit auf den ersten Blick.

Der Kunde schaut hin, wenn sich die Wurst in Schale wirft. Ihre inneren Qualitäten sind durch die bewährte Barriere-schicht sorgsam geschützt. Und da diese Schicht bei **Walsroder FVP** außen liegt, zeigt sich die Wurst von ihrer schönsten Seite – glatt, prall und nahezu blank poliert. Verschiedene Farbtöne sowie ein klares und anschauliches Druckbild tragen zu einer glänzenden Karriere Ihrer Wurst bei. Der gute Name auf der Wurst wirbt für Vertrauen – und gedruckte Informationen erleichtern dem Konsumenten die Kaufentscheidung. Deshalb werden Würste im **Walsroder FVP** immer öfter gleich mit bedruckter Hülle gefertigt. Riskieren Sie doch mal einen Blick ...



Bringt den Inhalt zur Geltung: Die produktgerechten Darmfarben lassen sich hervorragend bedrucken.

Hüllen machen Würste.

Walsroder FVP gibt es in zehn Farben: von natur bis gold*. Alle Varianten können auch bedruckt werden. Dazu 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: bis zu 6 Farben im Flexodruckverfahren, einseitig, beidseitig oder im Überraanddruck. Eine jahrzehntelange Praxis spricht für Wurstdesign von CaseTech.

* Erhältliche Farben: siehe auch vorhergehende Seite.



Tipps in Hülle und Fülle.

Lagern der Hüllen

Walsroder FVP 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 FVP vor dem Füllen mind. 30 Minuten heiß wässern (ca. 50 °C). Auf ausreichende Wässerung der Innenseite achten. Besonders wichtig bei gebundenen Abschnitten: zum Wässern die Bunde öffnen.

Füllen

Die Hülle ist manuell wie automatisch problemlos zu verarbeiten. Auf das empfohlene Kaliber füllen, da die Würste ihre Form durch den Fülldruck erhalten. Lufteinschlüsse vermeiden.

Verschließen

Clip oder Garn – jeder Verschluss hält zuverlässig. Beim Einsatz von Doppelclip-Vollautomaten und beim Verschließen großkalibriger Hüllen die jeweiligen Hinweise der Maschinenhersteller berücksichtigen.

Garen der Würste

Das rezepturgerechte Brühen oder Kochen der Würste kann wie üblich erfolgen. Kalt- oder 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 Autoklavenkochung bitte für ausreichenden Gegendruck sorgen. **Walsroder FVP** ist temperaturbeständig bis maximal 105 °C.

Kühlen

Nach dem Garen die Würste mittels Duschen oder Wasserbad vorkühlen und anschließend im Kühlhaus auf die gewünschte Kerntemperatur bringen.

Frosten

Lagerung der Wurst ist im **Walsroder FVP** bei Temperaturen bis zu -18 °C ohne die Gefahr einer Schädigung der Hülle möglich.

Verpacken und lagern

Würste nur gut abgetrocknet in Kartons mit Ventilationslöchern verpacken. Große Temperaturschwankungen vermeiden (Kondenswasserbildung!). Nicht im Karton lagern! Lagerung bei normaler Raumfeuchte (beugt Schimmel vor). Zur Verhinderung von Schimmel- und Schmierbefall und gegen Wiederbefall Oberflächen mit handelsüblichen Präparaten (auf Basis von Genusssäuren) oder deklarationspflichtigem Kaliumsorbat abwaschen.

Anschnitt

Wurst im **Walsroder FVP** lässt sich jederzeit einreißsicher anschneiden, sauber schälen und Scheibe für Scheibe aufschneiden.

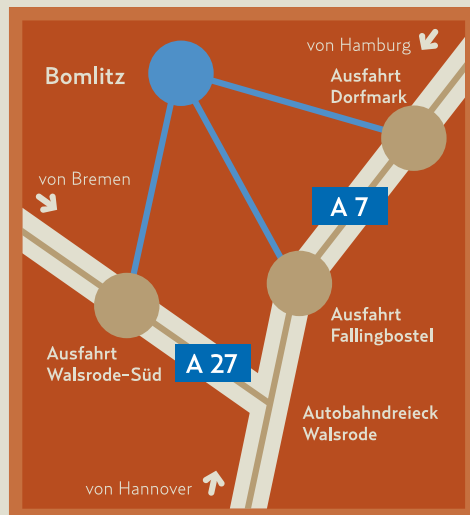
Unser Infoservice

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