



walsroder® **Faserdarm**



Beratung

Innovation

Qualität

Service



Für jede Wurst die richtige Hülle.

Walsroder – aus Tradition im Einklang mit Handwerk und Industrie: Das vielfältige Hüllensprogramm wird permanent auf Basis fundierter Erfahrungen und Erkenntnisse den aktuellen Anwendungen und Verarbeitungstechniken angepasst und nach zertifizierten Vorschriften produziert.

Walsroder Faserdarm hat sich über Jahrzehnte bewährt. Er ist rauchdurchlässig, atmungsaktiv und wurde speziell zur Herstellung aller Sorten von Rohwurst, Brüh- und Brühdauerwurst, geräucherter Kochwurst, sowie für eingezogene rohe und gekochte Pökelerzeugnisse entwickelt.

Mit abgestufter Imprägnierung wird für die einzelnen Sorten eine gesteuerte Bräthftung erreicht. Hohe Kalibermaßhaltigkeit, gute Maschinengängigkeit gepaart mit hoher mechanischer Festigkeit, optimale Reifeigenschaften und die natürlich seidenmatte Optik sprechen für sich.

Von schnittfähig bis streichfähig findet sich für jede Anwendung die optimal eingestellte Hülle: Salami, Teewurst und geräucherte Schinkenwurst sind nur einige Beispiele*. Physiologische Unbedenklichkeit im Sinne des Lebensmittelrechts sowie Kompostierbarkeit sind selbstverständlich.

Walsroder Faserdarm besteht aus nachwachsenden Rohstoffen und ist ein Erzeugnis der CaseTech GmbH.

* siehe auch Tabelle auf der nächsten Seite.

Walsroder Faserdarm





Auf die Bräthaftung kommt es an.

Für jede Anwendung die richtige Bräthaftung: Das praxisgerechte, fein abgestufte »Baukasten-System« bietet für jede Wurst das optimale Schälverhalten.

Mit Bräthaftung

Walsroder FR

Walsroder FR Netzdruck

Walsroder FR weiß Salamidessin

Walsroder FR eingefärbt

(schwarz, rot, weiß, palisander, granatrot)

- schnittfeste Rohwurst nach allen Reifeverfahren
- Rohwurst mit Dekorwürzung
- Brühwurst

Walsroder FR novaton

Walsroder FR amber

- geräucherte Brühwurst sowie Rohwurst nach allen Reifeverfahren

Mit reduzierter Bräthaftung

Walsroder FRH

Walsroder FRT

- schnittfeste Rohwurst (die als Stapelaufschnitt geschält und verpackt in den Handel kommt)
- andere schnittfeste Rohwurstspezialitäten (Pizzasalami etc.)

Mit geringer Brät- bzw. Fleischhaftung

Walsroder FRO

Walsroder FRO eingefärbt

(schwarz, rot, weiß, palisander, granatrot)

- getauchte Salami und andere Rohwurstspezialitäten
- streichfähige Rohwurst und geräucherte Leberwurst
- eingezogene, rohe Pökelfleischerzeugnisse (Rollschinken, Nusschinken, Rauchfleisch etc.)

Ohne Haftung – leicht schälbar

Walsroder FEL/FRP*

- Brüh- und Kochwurst mit stark haftendem Brät
- eingezogene, gekochte Pökelfleischerzeugnisse (gekochter Hinterschinken, Schulter etc.)

* **FRP** ist der weiterentwickelte **FEL**.



**Hohe Kaliberkonstanz.
Gesteuerte Bräthaftung.
Gute Maschinengängigkeit.
Natürlich seidenmatte Optik.**

So kommt die Wurst in Form.

Für Industrie wie Handwerk ist gleichermaßen die Vermeidung von technisch bedingten Ausfällen bei der Produktion wichtig: Denn wer schnell und problemlos herstellt, spart Zeit und somit Kosten – ein weiteres Argument für **Walsroder Faserdarm**.



Genau Ihr Kaliber.

Hohe Formstabilität für gewichtsgenaue Portionierung: Das Kaliber wird zuverlässig gehalten. Optimal für die industrielle Verarbeitung: Aufschnitt (Stapel- aufschnitt bzw. gefächerter Aufschnitt) und Zweit- verpackung von Portionswürsten.

Länger, schneller, besser.

Walsroder Faserdarm hält allen in der Praxis vor- kommenden Belastungen stand. Das ermöglicht problemlose manuelle, maschinelle und automatische Verarbeitung auch bei hoher Leistung. Die Hülle ist clip-, loch- und stippfest.

Wie auf Sie zugeschnitten.

Die Hülle geht beim Räuchern, Reifen und Abhängen perfekt mit dem Füllgut mit. So präsentieren sich Würste und eingezogene Fleischwaren prall und fest. Die hohe Schrumpfungsspannung unterstützt das schnelle Schnittfestwerden der Rohwurst.

Aktiv für Ihre Wurst.

Walsroder Faserdarm ist atmungsaktiv. Rauch- annahme und -durchlässigkeit sind hervorragend. Hohe Wasserdampfdurchlässigkeit gewährleistet gleichmäßige Feuch- tigungsabgabe, so dass der aw- Wert (Wert der Wasser- aktivität) in gewünschter Weise gesenkt werden kann.

Walsroder Faserdarm Kaliberangebot

Nennkaliber	39	40	42	45	48	50	55	58	60	65	70	75	80	90	95	105	108	110	120	140	150	170
International	1 SP	1 SK	1 SL	1 S	1	1 1/4	2 G	2 S	2 1/4	2 1/2 S	3 1/2	4	5	6 M	6 1/2	7	7 1/2 K	8	9	10	11	12
Füllkaliber	41	43	45	49	52	54	59	62	66	70	76	82	90	100	107	112	116	123	131	145	157	173
FR	•	•	0	•	0	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	0	0	0	0	0	0
FR weiß Salamidessin		0	0	0	0	0	•	•	•	0	0	0	0	0	0	0	0					
FR/FR eingefärbt	0	0	0	0	0	•	•	•	•	•	0	•	0	•	0	•	0	0	0	0	0	0
FRO	•	•	0	•	0	•	•	•	•	•	0	•	•	•	•	•	0	•	0	0	0	0
FRP/FEL										0	0	0	•	•	•	•	0	•	0	0	•	•

Weitere Farben und Kaliber auf Anfrage. Lieferung erfolgt im Allgemeinen: • sofort, 0 auf Anfrage

Faserdarm-Programm:	keine Bräthftung	schwache Bräthftung	mittlere Bräthftung	gesteigerte Bräthftung	starke Bräthftung
Walsroder® FEL/FRP					
Walsroder® FEW/FRW					
Walsroder® FRO					
Walsroder® FRT					
Walsroder® FRH					
Walsroder® FR/FR eingefärbt					



Sie wünschen, wir liefern.

Walsroder Faserdarm wird in jeder praxisüblichen Aufmachung geliefert:

- Abschnitte, geschlauft mit Sicherheitsabbindung, gestippt und/oder gelocht
- gerafft, alle Kaliber auch füllfertig vorbefeuchtet
- Rollen à 500 m oder Bunde à 20 m
- abgenäht, auch mit Öffnungshilfe

Und das kommt alles in Form ...

Das **Walsroder Faserdarm-Programm** bietet Hüllen für zahlreiche Anwendungen, auch für einzigartige Spezialitäten. Die folgende Tabelle nennt einige Beispiele ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Sollte Ihr Produkt nicht darunter sein, wenden Sie sich bitte an uns. Wir beraten Sie gerne und haben bestimmt die passende Hülle für Ihre Wurst.

	Rohwurst		Streichfähige Rohwurst			Brühwurst			Kochwurst		Fleischerzeugnisse		Andere Lebensmittel													
	Cervelatwurst	Schlackwurst	Plockwurst	Katenauchwurst	Rohwurst (Stapelaufrschnitt)	Salami	Pizzasalami	Teewurst	Streichmettwurst	Grobe Mettwurst	Mortadella	Jagdwurst	Bierschinken	Brühwurst (Stapelaufrschnitt)	Gebrühte Krakauer	Tiroler	Kochsalami	Leberwurst	Gekochter Hinterschinken	Gekochter Gewürzschinken	Rindersaftschinken	Kasseler	Rollschinken	Lachsschinken	Schmelzkäse	
Walsroder FR	✓	✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓										
Walsroder FR weiß Salamidessin						✓																				
Walsroder FR/FR eingefärbt	✓	✓	✓	✓	✓										✓	✓	✓									
Walsroder FR amber											✓	✓	✓	✓	✓	✓										
Walsroder FRT					✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓										
Walsroder FRH					✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓										
Walsroder FRO					✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓						✓	✓	✓
Walsroder FEW/FRW						✓					✓	✓	✓	✓												
Walsroder FEL/FRP														✓						✓	✓	✓	✓			

Appetit auf den ersten Blick.

Das Auge kostet schon mal vor, wenn sich die Wurst in Schale wirft. Deshalb bietet der Faserdarm vielfältige Möglichkeiten der optischen Gestaltung: Wo immer sinnvoll und zum Produkt passend, gibt es Hüllen in entsprechenden Farben und Dessins. Riskieren Sie doch mal einen Blick ...



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

Hüllen machen Würste.

Dank der matten Oberfläche ist das Faserdarmprogramm schon von Natur aus attraktiv. Dennoch bietet CaseTech alles für eine appetitliche Optik: Von drucktechnisch gestalteten Oberflächen im Salami- oder Netzdessin bis hin zum individuellen Bedrucken mit bis zu sechs Farben. Einseitig, beidseitig und im Übrandruck. Unsere erfahrenen Fachleute gestalten den **Walsroder Faserdarm** nach Ihren Wünschen.



Tipps in Hülle und Fülle.

Lagern der Hüllen

Walsroder Faserdarm bitte kühl und trocken bei Raumtemperatur lagern (ideal unter 30°C und <65% r. F.). Licht- und Staubeinwirkungen etc. am besten durch Lagerung im Originalversandkarton vermeiden. Bei sachgerechter Lagerung und Behandlung ist die Eignung von Walsroder Darm für 2 Jahre gewährleistet.

Wässern

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

Wurst – füllen, verschließen

Walsroder Faserdarm prall und luftfrei füllen. Empfohlenes Füllkaliber einhalten. So verursacht normale Brätausdehnung keine Platzer. Hüllen mit Clip oder Garn verschließen.

Brüh- und Brühdauerwurst, eingezogene Pökelware – heiß räuchern und garen

Zum heiß Räuchern ist ausreichende Feuchte wichtig*. Beim Garen auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen (Kontrolle mit Stichthermometer). In der Praxis liegen die Kerntemperaturen üblicherweise

- bei Brüh- und Brühdauerwurst zwischen 70 und 75°C
- bei Kochpökelware zwischen 65 und 70°C (schonender Garprozess mit steigender Temperatur für minimale Garverluste empfohlen).

Kochwurst – garen und kalt räuchern

Beim Kochen die Würste auf erforderliche Kerntemperatur (75 bis 85°C) bringen und Garprozess mit Stichthermometer kontrollieren. Vor dem kalt Räuchern die Würste auskühlen. Beim Räuchern auf genügend Feuchte achten*.

Rohwurst und eingezogene Pökelware – reifen und räuchern

Der **Walsroder Faserdarm** ist für alle Reife- und Räucherverfahren gut geeignet. Beim Reifen zur Vermeidung von Trockenrandbildung für genügend Feuchte sorgen*. Mikrobiologisches Wachstum auf der Oberfläche beim Umröten und Reifen vermeiden.

Feuchter Belag (»Schmier«) kann zur Schädigung der Hülle führen. Ggf. Kaltrauchzugabe, auch in Intervallen, durchführen. Bei schimmelgereifter Salami auf ausreichenden Wuchs des Kulturschimmels achten; Fremdschimmel verhindern (kann die Wursthüllen schädigen).

Fleischstücke – einziehen, spannen, clippen

Einziehhüllen sind problemlos mit praxisüblichen Vorrichtungen zu verarbeiten. Beim Einziehen von Fleisch-Einzelteilen zur einwandfreien Bindung Fleischseite an Fleischseite legen. Danach Formgebung durch Spannen, Komprimieren und Clippen. Fleisch fest zusammenpressen, um Hohlstellen und Luft einschüsse zu vermeiden. Die Hülle lässt sich stippen.

Auskühlen

Erzeugnisse gleich nach dem Garen gut kühlen: zuerst mit (Intervall-) Duschen oder im Wasserbad, danach an der Luft und im Kühlhaus.

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.

Unser Infoservice

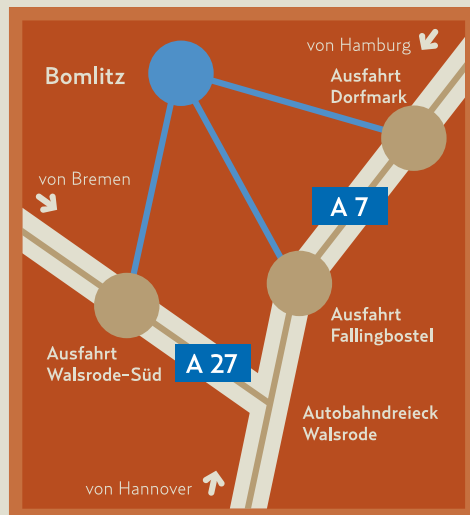
Weitere technische Auskünfte wie z.B. Clipempfehlungen stehen als »Walsroder Informationen« zur Verfügung. Außerdem finden Sie unsere freundlichen Anwendungstechniker kompetent an Ihrer Seite: per Telefon, E-Mail oder persönlich vor Ort.

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

* Gleichmäßige Verteilung von Feuchte und Rauch verbessert die Rauchannahme, verringert Räucherverluste und sorgt für appetitliche Rauchfarbe.



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