

## Jedlá kolagenová střívka Naturin a Viscofan

### Na první pohled

Výhoda	Komentář
Vzhled	Jedlá kolagenová střívka dávají Vašemu výrobku dokonale přírodní matný vzhled. Výrobky ve věčnitých jedlých kolagenových obalech jsou k nerozeznání podobné výrobkům v přírodním střívku.
Stálost kalibru	Dokonalá stálost kalibru zaručuje identický výrobek.
Křupnutí a jemnost na skusu	U výrobků v našich jedlých kolagenových obalech lze úpravou udíčního cyklu dosáhnout perfektní jemnosti skusu či výraznějšího křupnutí na skusu. Můžete tak sami ovlivňovat, zda Váš výrobek bude extrémně jemný či křupavý.
Zamražení	Tepelně neopracované čerstvé výrobky v obalech Naturin Colfan B a Viscofan Colfan F při skladování za nízkých teplot neztrácejí na kvalitě, proto jsou tato střívka ideálním obalem vhodným k zamražení.
Smažení	Obaly pro výrobky určené ke smažení nabízí jedinečné chování při vysokých teplotách typických pro tento způsob opracování a zaručují tak výrobku jeho sensorickou atraktivitu.
Nízké hmotnostní ztráty	Ve srovnání s přírodními střevy zajišťují ta kolagenová obecně mnohem nižší úbytek na hmotnosti vlivem tepelného opracování.
Průmyslové narážení	Stabilita jedlých kolagenových střívek Naturin a Viscofan je na vysoké úrovni. Spolu s různými speciálními ukončeními roubíků (PAL, FAM) jsou tak tyto obaly předurčeny k použití na všech moderních narážecích zařízeních.
Zpracování	Jedlá kolagenová střívka Naturin a Viscofan jsou velmi dobře zpracovatelná.
Sortiment	Z našeho širokého sortimentu jedlých kolagenových střívek si vždy budete schopni zvolit perfektní obal na Váš výrobek.
Produktivita	Vyšší efektivnost výroby vyplývající z používání našich jedlých kolagenových střívek přináší úspory v nákladové oblasti díky možnosti razantního navýšení hodinového výkonu. Tím také získáváte přístup k ovládnutí časových a nákladových úspor, zejména snížení mzdových nákladů a zajištění výroby bez prostojů.
Připravená k plnění	Jedlá kolagenová střívka jsou již z výrobního procesu připravená k plnění a lze je tak rovnou po vybalení narážet bez nutnosti předchozího namáčení.
Maloobchodní balení	Stálost kalibru našich jedlých kolagenových střívek zaručuje každému Vašemu výrobku identické rozměry, čímž vytváří předpoklady k průmyslovému balení za účelem prodeje v maloobchodních řetězcích.
Uzení	Váš výrobek v našem jedlém kolagenovém střívku bude po zauzení vypadat skvěle díky dokonale vyváženému vstřebávání kouře. Ve srovnání s přírodním střevem bude zauzení trvat také podstatně kratší dobu.

V případě zájmu o specifikace uvádějící podrobnější údaje o příslušných výrobcích se obraťte, prosím, na Vašeho místního distributora. Veškeré údaje jsou založeny na našich aktuálních znalostech a jsou otištěny bez záruky. V závislosti na technologickém vývoji si Viscofan vyhrazuje právo informace pozměnit či doplňovat.



### Jedlé kolagenové obaly

Jedlá rovná střívka Naturin

Jedlá věčnitá střívka Naturin

Jedlá rovná střívka Viscofan

[www.viscofan.com](http://www.viscofan.com)



## Jedlá kolagenová střívka Naturin – hit pro výrobu uzenin v malých kalibrech!

Široká škála našich jedlých kolagenových střívek je celosvětově oblíbená již po několik desetiletí. Ať už jsou používána pro výrobu tepelně opracovaných párků, grilovacích klobás, výrobků předvařených určených k následnému smažení, či fermentovaných tyčinek, je každé z jedlých kolagenových střívek Naturin považováno za klasiku.



### Sortiment

#### Jedlé rovné střívko Naturin

Naturin ND:	Pro tepelně opracované uzené či neuzené párky (např. Frankfurtský párek) a pro výrobky předvařené určené k následnému smažení.
Naturin ESC-OR:	Pro tepelně opracované uzené či neuzené výrobky větších kalibrů.
Naturin TWL:	Pro tepelně neopracované sušené výrobky (např. fermentované tyčinky, minisalámky).
Naturin ESC:	Pro tepelně neopracované sušené výrobky větších kalibrů.
Naturin NBC-M:	Pro výrobu tzv. "snack" salámků a tyčinek.
Naturin Colfan-B:	Pro tepelně neopracované výrobky určené ke smažení či grilování (např. vinná klobása).

#### Jedlé věnčité střívko Naturin

Naturin SCC:	Pro tepelně opracované zauzené výrobky.
Naturin NCC:	Pro tepelně opracované uzené i neuzené výrobky a dále rovněž pro sušené výrobky.
Naturin SCC-B:	Pro tepelně neopracované výrobky určené ke smažení či grilování (např. vinná klobása).

### Nominální kalibry

Naturin ND:	13 mm - 33 mm
Naturin ESC-OR:	34 mm - 43 mm
Naturin TWL:	19 mm - 32 mm
Naturin ESC:	34 mm - 43 mm
Naturin NBC-M:	13 mm - 16 mm
Naturin Colfan-B:	17 mm - 30 mm
Naturin SCC:	19 mm - 25 mm
Naturin NCC:	23 mm - 43 mm
Naturin SCC-B:	19 mm - 32 mm

### Barvy

Naturin ND:	transparentní, žlutá, lososová, červená 11, červená 22, intenzivně hnědá "non-smoker", sytá tmavě červená, karamelová, růžová "fresh bloom", hnědá "Euro-Brown"
Naturin ESC-OR:	transparentní, intenzivně hnědá "non-smoker", červená 22
Naturin TWL:	transparentní
Naturin ESC:	transparentní
Naturin NBC-M:	červenohnědá
Naturin Colfan-B:	transparentní, intenzivně hnědá "non-smoker"
Naturin SCC:	transparentní
Naturin NCC:	transparentní, intenzivně hnědá "non-smoker"
Naturin SCC-B:	transparentní

Další informace jsou uvedeny v našem Katalogu výrobků

### Zpracování

- ⊙ Narážet bez předchozího namáčení označeným směrem
- ⊙ Nominální kalibr = plnicí kalibr
- ⊙ Maximální teplota při tepelném opracování by neměla přesáhnout 76°C
- ⊙ Vhodné pro veškeré standardní udicí a varné systémy

## Jedlá rovná kolagenová střívka Viscofan – ideální obal pro výrobu párků a klobásek!

### Sortiment

#### Jedlá rovná střívka Viscofan

Viscofan Colfan-P:	Pro tepelně opracované uzené či neuzené párky
Viscofan Colfan-M:	Pro výrobky předvařené určené k následnému smažení a pro sušené výrobky
Viscofan Colfan-F:	Pro tepelně neopracované výrobky určené ke smažení či grilování (např. vinná klobása)

### Nominální kalibry

Viscofan Colfan-P:	17 mm – 28 mm
Viscofan Colfan-M:	17 mm – 28 mm
Viscofan Colfan-F:	17 mm – 34 mm

### Barvy

Viscofan Colfan-P:	transparentní
Viscofan Colfan-M:	transparentní
Viscofan Colfan-F:	transparentní

### Zpracování

- ⊙ Narážet bez předchozího namáčení označeným směrem
- ⊙ Nominální kalibr = plnicí kalibr
- ⊙ Maximální teplota při tepelném opracování by neměla přesáhnout 78°C
- ⊙ Vhodné pro veškeré standardní udicí, zrací a varné systémy



Křupavé a dozlátova osmažené klobásky, jemné Frankfurtské párky či lahodné fermentované výrobky k nakousnutí – Viscofan nabízí jedlá kolagenová střívka, která jsou ideální pro jakoukoliv ze zmíněných a zákazníkovi tolik oblíbených pochoutek. Náš široký sortiment jedlých kolagenových střívek vyráběných výhradně z kolagenu té nejvyšší kvality je možné aplikovat na každý typ drobných masných výrobků.

