

## Nejedlé kolagenové obaly Naturin

### Na první pohled

Výhoda	Komentář
Vzhled	Rovná a věnčitá kolagenová střeva Naturin pro tepelně opracované a trvanlivé masné výrobky jsou vyrobena na míru všem tradičním masným výrobkům.
Stálost kalibru	Nejedlá kolagenová střeva Naturin se mohou pochlubit jednotností a stálostí kalibru.
Pevnost při sponování / vázání	Kolagenová střeva Naturin jsou velmi stabilní pro sponování a snadno zpracovatelná na veškerých standardních sponovacích strojích. Stejně tak jsou úžasně poddajná pro ruční vázání.
Chování během zrání	Kolagenová střeva Naturin pro trvanlivé masné výrobky se chovají dokonale díky přesně vyváženému poměru mezi propustností pro vodní páry a zráním a sušením. Obal zůstává s výrobkem spojen po celou dobu zrání a následně jej lze z hotového výrobku snadno sejmut.
Bez tukových a želatinových kapes	Použití nejedlých kolagenových obalů Naturin minimalizuje vznik rizika výskytu tukových a želatinových kapes ve Vašem výrobku.
Loupatelnost	Naše nejedlé kolagenové obaly je možné snadno a rychle sloupnout. Skvělá loupateľnost zvýší atraktivnost Vašeho výrobku a s jistotou pomůže ovlivnit volbu konečného spotřebitele.
Prostupnost / uzení	Vynikající a skvěle vyvážená prostupnost pro kouř a vodní páry je předpokladem pro prvotřídní chuť a aroma Vašeho výrobku.
Konfekce	Naše obaly jsou nabízeny v nejrůznějších konfekčních úpravách na míru, ať už jde o role, přířezy či nařášené roubíky, čímž jsou předurčeny k optimálnímu zpracování na všech narážecích systémech.
Sortiment	Z našeho širokého sortimentu rovných a věnčitých nejedlých kolagenových obalů si vždy budete schopni zvolit perfektní obal pro Váš tepelně opracovaný či trvanlivý výrobek.
Zisk	Naše kolagenová střeva jsou bezkonkurenční i díky úsporám, které jejich zpracování přináší.
Připravené k plnění	Řádně kolagenové obaly Naturin jsou dostupné také v úpravě, která nevyžaduje jejich namáčení před narážením, tzv. RTS – Ready To Stuff úprava. Tím šetří Váš čas a Vaši práci.
Speciální tvary	Nejedlá kolagenová střeva Naturin pro trvanlivé masné výrobky jsou rovněž k dispozici v podobě nejrůznějších speciálních tvarů (např. tvar sáčku, měchýře či prasátka).

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.



## Nejedlé kolagenové obaly Naturin

Rovná střeva

Věnčitá střeva

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



# Nejedlá kolagenová střeva Naturin – dělají salám dokonalým!

Rovná a věnčitá kolagenová střeva Naturin pro tepelně opracované a trvanlivé masné výrobky představují bežešvý obal vyrobený z vysoce kvalitního kolagenu. Tyto obaly propůjčují masnému výrobku přesně ten typicky líbivý vzhled vyhledávaný spotřebitelem. Naše kvalitní výrobky nabízí bezkonkurenční výhody pro zpracovatele i spotřebitele zároveň.



## Sortiment

### Rovná střeva

- Naturin Klassik:** Pro tepelně opracované masné výrobky (obsahuje integrované kouřové aroma)
- Naturin EW-D:** Pro tepelně opracované zauzené masné výrobky; vyhovuje vysokým nárokům na rychlost zpracování (bez integrovaného kouřového aroma)
- Naturin R2:** Pro trvanlivé masné výrobky s dlouhou dobou zrání
- Naturin R2L-D:** Pro trvanlivé masné výrobky; vyhovuje vysokým nárokům na rychlost zpracování

### Věnčitá střeva

- Naturin Kranzdarm:** Pro tepelně opracované neuzené i zauzené masné výrobky a pro trvanlivé rozstíratelné výrobky (obsahuje integrované kouřové aroma)
- Naturin EW-D-KD:** Pro tepelně opracované zauzené masné výrobky (bez integrovaného kouřového aroma)
- Naturin ER:** Pro tepelně opracované neuzené i zauzené masné výrobky
- Naturin ER-KR:** Alternativa k obalu Naturin ER pro malé porce
- Naturin R2L-D-KD:** Pro trvanlivé masné výrobky tvaru podkovy
- Naturin KRA-R2L:** Pro trvanlivé masné výrobky tvaru podkovy o užším průměru zakřivení

## Nominální kalibry

- Naturin Klassik:** 40 mm - 120 mm
- Naturin EW-D:** 42 mm - 140 mm
- Naturin R2:** 43 mm - 135 mm
- Naturin R2L-D:** 32 mm - 110 mm
- Naturin Kranzdarm:** 33 mm - 58 mm
- Naturin EW-D-KD:** 32 mm - 58 mm
- Naturin ER:** 30 mm - 43 mm
- Naturin ER-KR:** 36 mm - 43 mm
- Naturin R2L-D-KD:** 35 mm - 58 mm
- Naturin KRA-R2L:** 34 mm - 38 mm

## Barvy

- Naturin Klassik:** transparentní
- Naturin EW-D:** transparentní, mahagonová, lososová, sametová, hnědá 70
- Naturin R2:** transparentní
- Naturin R2L-D:** transparentní, bílá, mahagonová, hnědá 70
- Naturin Kranzdarm:** transparentní, mahagonová, lososová, karamelová
- Naturin EW-D-KD:** transparentní, mahagonová, lososová, červená TR
- Naturin ER:** transparentní, červená 02, červená 17, černá, karamelová
- Naturin ER-KR:** transparentní
- Naturin R2L-D-KD:** transparentní, hnědá 37
- Naturin KRA-R2L:** transparentní

Další informace jsou uvedeny v našem Katalogu výrobků

## Zpracování

- ⊙ Většina těchto kolagenových obalů se před narážením namáčí v min. 10% roztoku kuchyňské soli (v případě řádných výrobků přibližně 5 minut a přířezů přibližně 10 minut)
- ⊙ Naturin R2L-D se namáčí v 15% roztoku kuchyňské soli po dobu minimálně 1 hodiny
- ⊙ Řádné obaly ER a ER-KR se před narážením nenamáčejí, jsou z výroby připraveny k okamžitému narážení
- ⊙ Narázejte bez přístupu vzduchu a řádně zasponujte či zavažte
- ⊙ Teplota při vaření by po předchozím zasušení a zauzení neměla přesáhnout 75°C
- ⊙ Po uvaření výrobek zchladte
- ⊙ Vhodné pro veškeré standardní udicí a varné systémy

## Zrání

- ⊙ Doporučujeme postupné snižování teploty a relativní vlhkosti (RH) z přibližně 22°C/95% RH na 18°C/85% RH za nízké rychlosti proudění vzduchu (0,2 m/s – 0,5 m/s) po dobu 7 – 10 dní
- ⊙ Následně doporučujeme výrobky dosoušet či skladovat při 16°C/ 75-80% RH

