



PORCINE

Řada jedlých kolagenních střívek z vepřového kolagenu vyvinutých a poprvé uvedených na trhy společností Devro, jež nabízejí vysokou produktivitu a jsou velmi atraktivní pro zákazníky. Vhodná pro masné výrobky tepelně opracované i neopracované. Obzvláště vhodná pro výrobu „100% vepřových“ uzenin.



PREMIUM

Skutečná alternativa ke skopovému či vepřovému přírodnímu střevu, vhodná pro tepelně neopracované uzeniny z hrubě mletého masa / masové směsi (obvykle >75% obsahu masa), s vysokým obsahem masa. Dodává uzeninám výjimečný výsledný vzhled a neustále lepší skus.



BUTCHERS

Ideální na uzeniny ručně přetáčené z hrubě mletého masa / masové směsi, s vysokým obsahem masa. Vyšší pevnost střívka umožňuje rychlé a efektivní narážení bez ztráty tradičního vzhledu a jemného skusu.





PORCINE

HLAVNÍ VÝHODY:

Ideální pro čistě vepřové výrobky všech druhů.

Varianty pro tepelně opracované, vařené a tepelně neopracované uzeniny.

Vynikající zpracovatelnost s vysokou produktivitou.

Regulovatelná kvalita „skusu“ odpovídající očekáváním zákazníků.

Lesklý svěží vzhled přitažlivý pro zákazníky.

Optimální propustnost kouře pro rychlé opracování se stálou barvou a vůní.

Stálost kalibru a tvaru pro jednoduché balení a řízenou produkci.

Bezpečnost potravin – zpětná sledovatelnost surovin a ochrana značky.

VÝHODY DEVRO:

Společnost Devro se zaměřuje na poskytování stálé hodnoty svých střívek s vysokou úrovní technické podpory, znalosti trhu, zabezpečení zpětné sledovatelnosti a bezpečnosti potravin, a neustálé zlepšování cestou vývoje. Tyto speciální výrobky byly vyvinuty tak, aby jejich vlastnosti splnily konkrétní potřeby trhu.

VHODNÉ PRO:

VÍDEŇSKÉ PÁRKY
FRANCOUZSKÉ CHIPOLATA
SNÍDAŇOVÉ PÁRKY

PÁRKY BUTCHER
KABANOS
ARABIKI

PREMIUM

HLAVNÍ VÝHODY:

Lesklý svěží vzhled přitažlivý pro zákazníky.

Ideální pro tepelně neopracované výrobky.

Vynikající zpracovatelnost s vysokou produktivitou.

Regulovatelná kvalita „skusu“ odpovídající očekáváním zákazníků.

Stálost kalibru a tvaru pro jednoduché balení a řízenou produkci.

Bezpečnost potravin – zpětná sledovatelnost surovin a ochrana značky.

TECHNICKÁ PODPORA:

Celosvětový servis je dostupný díky vysoce kvalifikovaným technikům a technologům masa, vývojovým zázemím, zkušebnou masné výroby a rozsáhlou distribuční sítí.

STANDARDY KVALITY:

Neustále usilujeme o poskytování vysoké úrovně kvality výrobků a výroby podle standardů kvality ISO 9001, standardů bezpečnosti potravin FS 22000 a, kde je to vhodné, standardů BRC. Zpětná sledovatelnost surovin pro naše výrobky poskytujeme vysokou úroveň zajištění bezpečnosti vašich finálních výrobků.

SKLADOVACÍ PODMÍNKY:

Skladujte neotevřené krabice v chladných a suchých podmínkách (5°C až 25°C). Znovu uzavírejte otevřená balení do neprodyšné nádoby nebo pytlů, aby nedošlo ke ztrátě vlhkosti.

VHODNÉ PRO:

SNÍDAŇOVÉ PÁRKY
PÁRKY BUTCHER

CHIPOLATA
NEOPRACOVANÝ BRATWURST

BUTCHERS

HLAVNÍ VÝHODY:

Vyvinuto speciálně pro ručně přetáčené výrobky.

Regulovatelná kvalita „skusu“ odpovídající očekáváním zákazníků.

Lesklý svěží vzhled přitažlivý pro zákazníky.

Bezpečnost potravin – zpětná sledovatelnost surovin a ochrana značky.

TIPY / ÚDAJE KE ZPRACOVÁNÍ:

Rázněná střívka se používají přímo z krabice bez předchozího namáčení. Lze je účinně použít na všech běžných typech poloautomatických nebo automatických plnicích strojů nebo na přetáčecích zařízeních. Roubíky s v uzavřenými konci se dodávají pro stroje s automatickým zaváděcím zařízením. Při narážení dodržujte kalibr po narážení nejvýše 0,5 mm nad nominální kalibr. Doporučení ohledně plnicích trubek a výtěžnosti střev jsou dostupná v části „My Devro“ webových stránek společnosti Devro.

VHODNÉ PRO:

SNÍDAŇOVÉ PÁRKY
PÁRKY BUTCHER
CHIPOLATA