



DEVRO TEPELNĚ
OPRACOVANÉ

NAVŠTIVTE
DEVRO.COM
EMAIL
BRAND@DEVRO.COM



FINE

Ideální pro uzené a vařené párky, s vynikajícím zpracováním a optimálním pohlcováním kouře. Sortiment na míru vyhovuje širokému okruhu globálního použití tepelně opracovaných uzenin. Skvělé strojní zpracování ve vysokorychlostních zařízeních.



DEVRO TEPELNĚ OPRACOVANÉ

/ Kolagen
/ Jedlá střívka

FINE

HLAVNÍ VÝHODY:

Ideální na uzené párky.

Varianty pro párky vařené v páře a sušené.

Skvělá zpracovatelnost s vysokou produktivitou.

Regulovatelná kvalita „skusu“ splňující očekávání zákazníků.

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

Stálost kalibru a tvaru pro řízenou produkci s jednoduchým balením.

Hygienické a zpětně sledovatelné zdroje pro bezpečnost potravin a ochranu značky.

Široký výběr variant velikostí, barev a aplikací pro splnění konkrétních výrobních potřeb.

FINE: PRO VŠECHNY DRUHY TEPELNĚ OPRACOVANÝCH PÁRKŮ

Skupina střívek FINE na tepelně opracované párky obsahuje varianty, které vyhoví všem vašim potřebám u opracovaných párek od 15 do 43 mm. Všechny varianty nabízejí stejně vysokou produktivitu zpracování.

Vynikající propustnost kouře k rychlému, účinnému a konzistentnímu opracování. Varianty umožňují výrobcům použití podle jejich konkrétních potřeb, což zahrnuje grilovací párky, suché salámy a asijské opracované uzeniny. Střívka FINE umožňují vašim uzeninám splnit očekávání zákazníků ohledně skusu a vzhledu a současně udržovat vysokou úroveň produktivity.

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. FINE je naší nejprodávanější skupinou střívek a přináší tradiční výhody společnosti Devro.



VHODNÉ PRO:

VÍDEŇSKÉ PÁRKY
STRASBOURG
HOT DOG
PØLSER
BOCKWURST

VARIANTY PRO:

BRATWURST
GRILOVACÍ PÁRKY
KABANOS
PEPPERONI
EN CHEONG

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 poskytuje 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.