



DEVRO TEPELNĚ
NEOPRACOVANÉ

NAVŠTIVTE
DEVRO.COM
EMAIL
BRAND@DEVRO.COM



LINK

Řada jedlých kolagenových střívek, jež nabízejí vysokou produktivitu a jsou přitažlivé pro zákazníky – zaměřena především na běžný maloobchod či sektor tzv. „food services“.



DEVRO TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ

/ Kolagen
/ Jedlá střívka

LINK

HLAVNÍ VÝHODY:

Stálý jemný skus oceňovaný zákazníky.

Varianty pro všechny druhy tepelně neopracovaných uzenin.

Dobrá zpracovatelnost při vysoké produktivitě na všech plnicích systémech.

Lesklý svěží vzhled přitažlivý pro zákazníky.

Stálost kalibru a tvaru pro řízenou produkci s jednoduchým balením.

Hygienický a zpětně sledovatelný původ pro bezpečnost potravin a ochranu značky.

Velmi dobrý výkon při vaření.

Výroba ve více závodech k zabezpečení dodávek.

LINK:

Link je řada jedlých střívek na tepelně neopracované uzeniny, jež kombinují vynikající vlastnosti pro zákazníky s vysokorychlostní výrobou.

Každý rok se spotřebuje více než 8 miliard uzenin ve střívku Link, což ukazuje, jak je univerzální a jakou má odezvu u zákazníků. Ideální jako alternativa ke skopovému nebo vepřovému střevu. Dodává podobný vzhled, ale s výhodou konzistence kolagenu při výrobě a spotřebitelských vlastností. Dostupný ve vnitřních průměrech 16-32 mm.

VÝHODY DEVRO:

Společnost Devro se zaměřuje na poskytování stálé hodnoty svých střívek s vysokou úrovní technické podpory, znalosti trhu, zabezpečení zpětně sledovatelnosti a bezpečnosti potravin, a neustálé zlepšování cestou vývoje. Link je vedoucí kolagenové neopracované střívko již mnoho let a jeho úspěch dokládají tyto tradiční výhody společnosti Devro.



VHODNÉ PRO:

SNÍDAŇOVÉ UZENINY
BRATWURST
KLOBÁSY
CUMBERLAND
MERGUEZ
FRANCOUZSKÁ
CHIPOLATA
TOULOUSE
ITALSKÉ KLOBÁSY

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

TIPY / ÚDAJE KE ZPRACOVÁNÍ:

Trubice střívka se používají přímo z krabice bez předchozího namáčení. Lze je účinně použít na všechny běžné typy poloautomatických nebo automatických plnicích zařízení a přetáčecích řetízkových strojů. Řasné trubice s vhodně uzavřenými konci se dodávají pro stroje s automatickým zaváděcím zařízením. Napěchujte vnitřní průměr nejvýše 0,5 mm nad zakódovaný rozměr. Doporučení ohledně péčovacích trychtýřů a plnicí výtěžnosti jsou dostupná v části „My Devro“ webových stránek společnosti Devro.