

Kolagenové obaly Koko

Na první pohled

Výhoda	Komentář
Vzhled	Kolagenové obaly Koko jsou zárukou atraktivního vzhledu veškerých tradičních masných výrobků.
Stálost kalibru	Kolagenové obaly Koko se mohou pochlubit jednotností a stálostí kalibru.
Pevnost při sponování / vázání	Kolagenové obaly Koko pro tepelně opracované a sušené masné výrobky jsou velmi stabilní pro sponování a snadno zpracovatelné na veškerých standardních sponovacích strojích. Stejně tak jsou úžasně poddajné pro ruční vázání.
Chování během zrání	Kolagenové obaly Koko pro trvanlivé masné výrobky se chovají dokonale díky přesně vyváženému poměru mezi propustností pro vodní páry, 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 kolagenových obalů Koko minimalizuje vznik rizika výskytu tukových a želatinových kapes ve Vašem výrobku.
Loupatelnost	Kolagenové obaly Koko je možné z Vašich výrobků sejmut. Jejich 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 příjemnou chuť a aroma Vašeho výrobku.
Konfekce	Naše obaly jsou nabízeny v nejrůznějších konfekčních úpravách na míru, ať už jde o role, přířezy či nařásněné rouбіky, čímž jsou předurčeny k optimálnímu zpracování na všech narážecích systémech.
Sortiment	Náš sortiment kolagenových obalů Koko je Vám k dispozici pro celou řadu nejrůznějších aplikací.
Zisk	Kolagenové obaly Koko Vám přináší vysokou efektivitu zpracování.
Připravené k plnění	Kolagenové obaly Koko J, vhodné pro sušené a zauzené či neuzené tepelně opracované masné výrobky o malém kalibru, jsou dostupné v úpravě, která nevyžaduje jejich namáčení před narážením.

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 otřštěny bez záruky. V závislosti na technologickém vývoji si Viscofan vyhrazuje právo informace pozměnit či doplňovat.



Kolagenové obaly Koko

Nejedlé obaly

Jedlé obaly

www.viscofan.com

Viscofan

Viscofan

Kolagenové obaly Koko – zajímavá alternativa!

Naše nové kolagenové obaly Koko doplňují sortiment kolagenových výrobků Viscofan. Jedná se o řadu jedlých a nejedlých kolagenových obalů určených pro tepelně opracované i sušené masné výrobky. Jejich příkladná zpracovatelnost a atraktivní vzhled jsou zárukou bezproblémové výroby a bezchybného finálního výrobku.

Sortiment

Nejedlé obaly

- Koko G:** Univerzální obal pro sušené výrobky a pro zauzené i neuzené tepelně opracované masné výrobky
Koko T: Tenkostěnný obal pro rychlejší zrání

Nominální kalibry

- Koko G:** 32 mm – 80 mm
Koko T: 32 mm – 35 mm

Barvy

- Koko G:** transparentní, lososově červená, karamelová, mahagonová, světle mahagonová
Koko T: transparentní, lososově červená, světle mahagonová

Zpracování

- ☉ Namočte v 5-10% roztoku kuchyňské soli (obaly o nominálním kalibru 32 mm - 40 mm po dobu max. 15 minut, obaly o nominálním kalibru 40 mm - 80 mm po dobu max. 30 minut).
- ☉ Obaly narážejte 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 udící 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 dosušet či skladovat při 16°C/75-80% RH.

Sortiment

Jedlé obaly

- Koko J:** Obal pro sušené výrobky a pro zauzené i neuzené tepelně opracované masné výrobky

Nominální kalibry

- Koko J:** 23 mm – 24 mm
Pro další informace o kalibrech nás kontaktujte.

Barvy

- Koko J:** transparentní, lososově červená, mahagonová

Zpracování

- ☉ Narážet bez předchozího namáčení
- ☉ Nominální kalibr = plnicí kalibr
- ☉ Maximální teplota při tepelném opracování by neměla přesáhnout 75°C
- ☉ Vhodné pro veškeré standardní udící a varné systémy

