
Viscofan
Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.



FUNKTIONELLE LÖSUNGEN FÜR PRODUKTE MIT MEHRWERT

Viscofan geht mit den neuesten Trends in der Lebensmittelindustrie. Wir entwickeln neue, intelligente Verpackungslösungen und unterstützen unsere Kunden im Kampf gegen sinkende Margen und höhere Betriebskosten.

In einer Welt vergleichbarer Produkte ist es schwierig, weitere hochentwickelte Hüllen und Verpackungskonzepte in der Lebensmittelindustrie einzuführen. Es geht weniger darum, Eigenschaften wie Barriereschutz oder mechanische Festigkeit weiter zu perfektionieren, sondern hauptsächlich darum, eine neue Generation innovativer Lösungen zu bieten. Der Fokus liegt auf kreativen Endproduktideen, erhöhter Lebensmittelsicherheit und Effizienz bei der Herstellung.

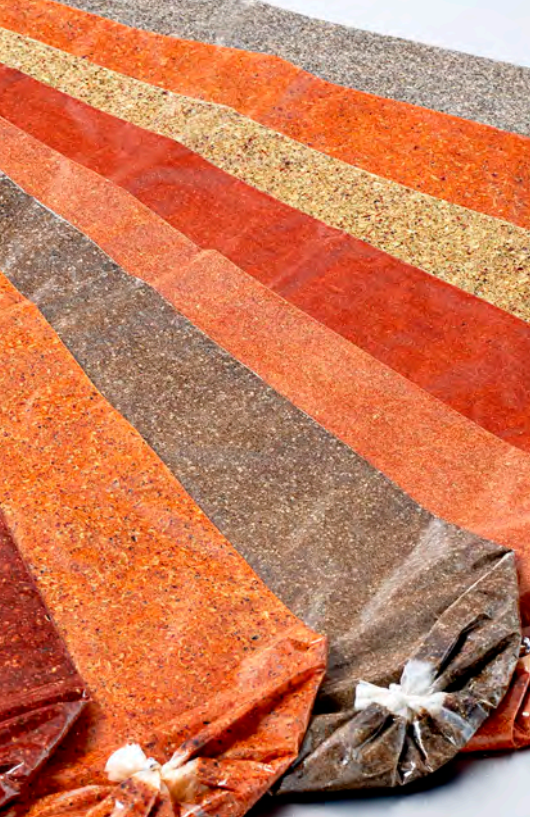
Die neuen funktionellen Hüllen und Verpackungsvarianten von Viscofan ermöglichen den Übertrag von Farbe, Geschmack und Gewürzen für die Aufwertung von:

- proteinhaltige, frische Produkte (Geflügel, Rind, Schwein, Lamm, Fisch oder vegetarische Lebensmittel).
- verarbeitete Lebensmittel (Schinken, Wurst, Geflügel, vegetarische Produkte).
- Käse.
- Fertiggerichte.

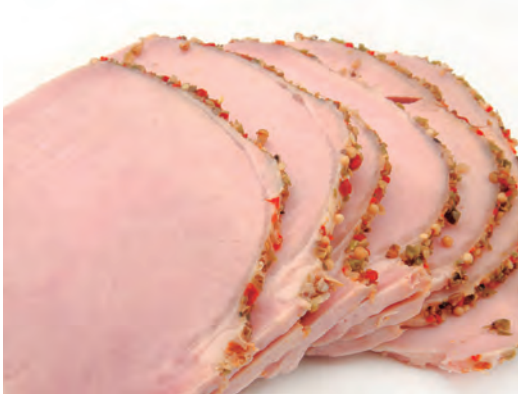
Bisher zeitintensive Anwendungen werden in nur einem Verarbeitungsschritt schnell und effizient durchgeführt und zusätzlich erhält das Endprodukt ein aufgewertetes Erscheinungsbild.

Wir generieren unbestreitbaren Mehrwehrt für den Verarbeiter: Durch ökonomische Alternativen zum manuellen und aufwendigen Würzen von Produkten, zum traditionellen Räucherprozess oder zum Braten von Fleischprodukten.

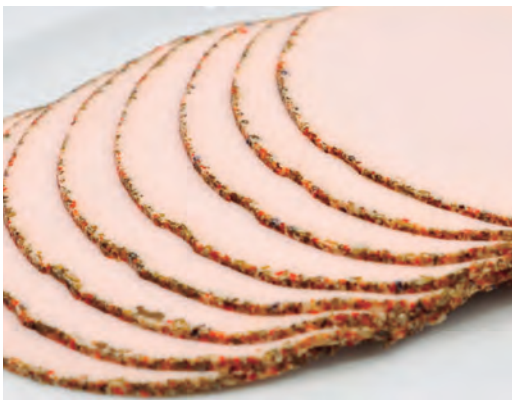
Viscofan Functional Solutions sind die perfekten Lösungen für eine nachhaltige Produktion, da die Produktionsstätte sauber bleibt und weder zusätzliches Abwasser noch Rauchemission entstehen.





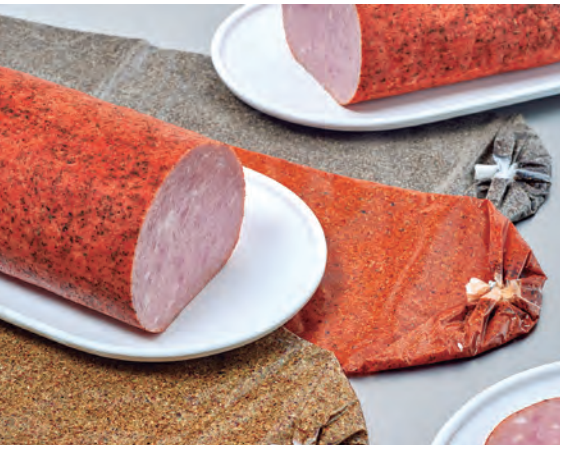






VISPICE

Der perfekte Gewürzübertrag für neue, innovative Varianten klassischer Produkte und zur Verfeinerung und Würzung von Speisen.



- ✓ *Vispice verschafft Ihnen einen Wettbewerbsvorsprung.*
- ✓ *Einfacher, zuverlässiger, sicherer und sauberer Prozess bei der Würzung.*
- ✓ *Vermeidet eine Kreuzkontamination beim Würzen und Verfeinern.*
- ✓ *Exzellente Qualität dank technologischer Entwicklung.*
- ✓ *Hergestellt mit zugelassenen Lebensmittelzutaten.*
- ✓ *Für alle Arten proteinhaltiger Lebensmittel.*
- ✓ *Erhöhte Lebensmittelsicherheit und längere Haltbarkeit.*



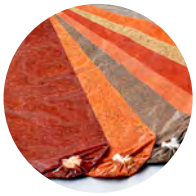
Vispice gerafft

Vispice gibt es nun auch als geraffte Hülle, für automatische Clipmaschinen. Clipper und die Clipgröße müssen auf die Anwendung gewürzbeschichteter Folie angepasst werden. Unsere Servicetechniker bieten fachliche Unterstützung , prüfen wie diese Produktlinie in Ihrer aktuellen Anlage eingesetzt werden kann und geben Empfehlungen für die richtige Maschineneinstellung.



Vispice Blätter mit Gewürzübertrag

Diese Gewürz-Transferblätter sind überall einsetzbar: in der Restaurantküche, im Lebensmittelbetrieb oder individuell zu Hause. Vispice Blätter können zum Würzen, bei kalter oder heißer Anwendung für proteinhaltige Produkte verwendet werden. In der internationalen Fleisch- und Lebensmittelindustrie hat Vispice bereits erfolgreich Einzug gehalten.



Vispice Gewürz-Transferhüllen Cut&Clip

Geklippte Abschnitte die in vielen Kalibern und Längen zur Verfügung stehen. Die Abschnitte sind ebenfalls verfügbar mit einem unbeschichteten Ende, um die gewohnten Clipeinstellung nutzen zu können. Diese Variante garantiert Ihnen Einsparung von Arbeitszeit und Gewürzen.



Perfektes Erscheinungsbild

Vispice wertet das Endprodukt mit einem perfekten Erscheinungsbild auf. Der Übertrag auf das Endprodukt ist gleichmäßig und appetitlich für den Verbraucher. Vispice verschafft Ihrer Produktlinie einen Mehrwert. Neue Geschmacksrichtungen sorgen für die Aufmerksamkeit des Endverbrauchers.





TRANSFER-HÜLLEN

Beschichten Sie Ihre Produkte mit den Vorteilen einer "cook-in" Kunststoffhülle.



- ✓ *Kosteneffiziente Alternative zu konventionellem Räuchern, Braten oder Glasieren von Schinken.*
- ✓ *Eliminierung mehrerer Prozessschritte und Erhöhung der Produktivität.*
- ✓ *Echte Kunststofflösungen ohne schwache Schweißnähte und mit hoher Reißfestigkeit beim Brühen.*
- ✓ *Erhöhte Barriereeigenschaften zur Maximierung der Haltbarkeit und Ausbeute bei "cook&ship".*
- ✓ *Definierte Dehnbarkeit für konstantes gleichmäßige Kaliber bei Aufschnittware und "cook& strip".*
- ✓ *Stets gleichmäßige Farbintensität.*
- ✓ *Umfassende Auswahl an Farben und Geschmacksrichtungen für kreative Produktideen.*



Eine nachhaltige Anwendung

Durch den Raucharomaübertrag und das Vermeiden der traditionellen Räucherschritte wird Zeit, Energie und Wasser eingespart und somit ein Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet. Die Produktionsstätte bleibt sauber und erzeugt kein zusätzliches Abwasser oder Rauchemission.



Vereinfachte Herstellung

Vereinfachen Sie Ihre Produktion durch die Nutzung des gleichen Hüllentyps für unterschiedliche Endprodukte. Mit unseren imprägnierten Hüllen und der großer Palette an Farben und Aromen bewahren Sie Ihre Herstellungsflexibilität. Leichter Austausch und kurze Umstellzeiten ermöglichen die Herstellung einer variantenreichen Produktpalette, mit dem gleichen Hüllentyp in verschiedenen Imprägnierungen.



Sicherere und hochwertigere Produkte

Viscofan rauch- oder farbimprägnierte Hüllen können für "cook&ship" Produkte benutzt werden. So werden Abpellschritte vermieden und das Risiko von Fremdkontamination minimiert. Höhere Produktsicherheit und längere Haltbarkeit sind das Ergebnis.



Produktionseffizienz

Steigern Sie Ihre Produktionseffizienz mit unseren Transferhüllen, durch den Übertrag von Farben oder Geschmack in nur einem Schritt während des Brühprozesses. Mit unserem einzigartigen Barriere-Transfer-Konzept erhalten Sie auch alle anderen Vorteile einer echten schrumpffähigen Kunststoffhülle mit hoher Reißfestigkeit und reduziertem Geleeabsatz bei "cook-in" Anwendungen für Fleisch- oder Geflügelprodukte.

Die große Auswahl an herstellerspezifischen Transferkonzepten von Viscofan, bietet Ihnen innovative Lösungen für praktisch alle Anwendungen im Lebensmittelbereich.



BTC

Schrumpffähige Mehrschichthülle, mit höchstem Rauch-, Farb- und Geschmacksübertrag während des Brühprozesses für "cook & strip" Anwendungen und das perfekte Erscheinungsbild.

BTM

Eine vielfältig imprägnierte Hülle für "cook & strip" Anwendung oder "cook & ship" Schinken. BTM bietet einen direkten Übertrag ohne den Brühprozess anpassen zu müssen.

ENHANCE

Enhance Mehrschicht-Barrierehüllen übertragen Flüssigrauch oder Farbkomponenten auf das Endprodukt und reduzieren Geleeabsatz bei angepassten Brühprozessen.