Colágeno

¡Escanea para descubrir más!

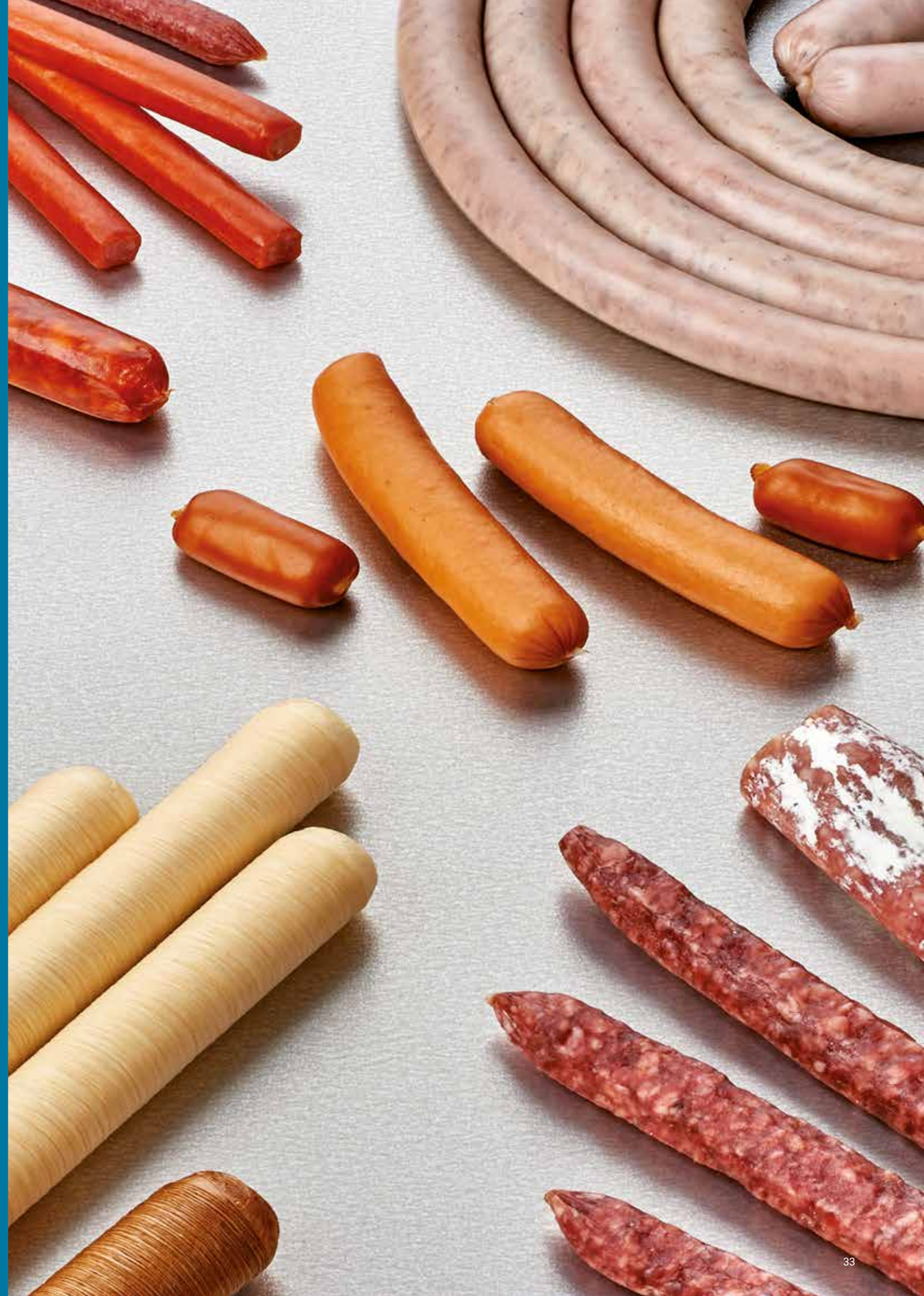


NATURally
in Collagen
NATURally
sustainable.

Envolturas de colágeno comestibles

Nuestra variedad de envolturas permite una adaptación perfecta a todos los sistemas de embutición. Las envolturas comestibles se presentan en sticks siempre listos para embutir.

Air Dried Salami · Australasian Fresh · Bangers · Braaiwors
Beef Stick · Beer Stick · Black Pudding · Bockwurst · Bologna · Boerswors
Bratwurst · Butchers Fresh · Cabanossi · Cervelat · Chorizo · Cooked Ham
Cumberland · Debreziner · Doëwors · En Cheong · Fermented Products in
Nets · Fleischwurst · Frankfurter · Fresh HRI · Grillwurst · Ham Sausage
Hard Salami · Hot Dog · Hungarian Salami · Knackwurst · Krakovskaya Ku
Chien · Landjäger · Lap Cheong · Lenki Makkarra · Linguisa · Liver Sausage
Longaniza · Lyoner · Meat Roasts · Meat Roulades · Mini Salami
Mortadella · Netted Poultry · Teewurst · Netted Salami · Ostravska
Krakovskaya · Pepper Stick · Pepperoni · Peppersalami · Pork Loaf
Premium Fresh · Krakovskaya · Pølser · Salami Tipo Milano · Smoked Ham
Snack Stick · Strasbourg · UK/Irish Breakfast · Varmkorv · Wiener



Envolturas de colágeno comestibles

Forma, color, brillo, transparencia, jugosidad, mordida… a tu medida en múltiples formatos.

¡Lleva tus creaciones al siguiente nivel!

Nuestra variedad de acabados individuales permite una adaptación perfecta a todos los sistemas de embutición. Las envolturas comestibles se presentan en sticks siempre listos para embutir.

- Alta resistencia de la envoltura durante el proceso de embutición.
- Calibre uniforme y constante para conseguir un producto final homogéneo.
- Excelentes propiedades organolépticas.
- Permeables al humo y al vapor de agua.
- Destacan por su sabor neutro y óptimo color de ahumado.
- Posibilidad de impresión para crear un producto más personalizado.
- Aseguran procesos de producción más rápidos y limpios.
- Versiones Halal o Kosher disponibles.



Seguridad e higiene

Gracias a un control exhaustivo de la trazabilidad y seguimiento permanente del proceso de fabricación, nuestros productos aportan gran seguridad e higiene.



Colores

Nuestras envolturas de colágeno comestible están disponibles en una gran variedad de colores, sin duda alguna una gran ventaja para diferenciarse y aportar a los productos una atractiva apariencia final.



Alto rendimiento

Gracias a la excelente uniformidad y constancia de calibre de nuestros sticks, la producción es altamente eficiente, alcanzando los máximos niveles de productividad. Nuestros sticks listos para embutir permiten altas velocidades de producción.



Crujiente y tierna

Dependiendo de los ciclos de cocción/ahumado seleccionados, es posible producir salchichas muy crujientes y/o con mordida muy tierna. También tiene excelentes propiedades para la fritura y garantizan una apariencia apetitosa del producto final.

NATURally in Collagen
NATURally sustainable.

EMBUTIDOS FRESCOS

DESCRIPCIÓN	CURADOS	CRUDO	CALIBRE	COLOR	FORMA
COLFAN-F Productos de gran distribución	✓	✓	**17-34** mm	*Natural, fresh bloom*	
NDX-F / ND-F Productos para preparar en grill o en sartén.	✗	✓	**13-40** mm		
NATUR-F Productos para preparar en grill o en sartén, con una mordida más suave.	✗	✓	**13-40** mm		
NDC-M-FR / NB-FR Productos al por menor, donde la transparencia y apariencia son importantes.	✗	✓	**17-33** mm		
SCC-B Productos para preparar en grill o en sartén, con una mordida más suave. Perfecta para sustituir tripa natural.	✗	✓	**19-32** mm	*Sin color*	
C NATUR-F Productos para preparar en grill o en sartén, con una mordida más suave. Perfecta para sustituir tripa natural.	✗	✓	**19-40** mm	*Natural*	

Procesado: Listo para embutir, respetando el sentido correcto.



EMBUTIDOS PROCESADOS

DESCRIPCIÓN	CURADOS	CRUDO	CALIBRE	COLOR	FORMA
COLFAN-P Embutidos cocidos, ahumados o no.	✓	✓	**13-34** mm	*natural*	
NATUR Embutidos ahumados y procesados, de pared delgada por la necesidad de una mordida especial ("knack") como "Wiener" o "Frankfurter". Sustituye a la tripa natural de ovino. Versiones disponibles para mordida suave y para mayor maquinabilidad.	✓	✓	**11,5-40** mm	*natural*	
ESC Para embutidos cocidos, ahumados o no, en calibres grandes	✓	✓	**38-47** mm	*natural*	
NDX Para embutidos con excelente resistencia y consistencia de calibre. Especialmente indicada en embuticiones a altas velocidades.	✓	✓	**13-52** mm	*natural, amarillo, rojo salmon, rojo, coral rojo, caramelo, negro, fresh bloom, non-smoker, amarillo ambar*	
NDX H / NDX F K Para embutidos cocidos, ahumados o no. Para embutidos crudos/curados donde se requiera una elasticidad especial. Versiones Halal y Kosher.	✓	✓	**19-30** mm	*clear natural*	
NBC / NA-NBC Para la producción de snacks como "beef stick".	✓	✓	**13-25** mm	*clear, caramelo, rojo marrón, maple, nat marrón, nat albaricoque, nat avellana, nat frambuesa*	
NDX-FP / NB-P Para embutidos no ahumados, que se fríen.	✓	✗	**16-32** mm	*natural*	
NCC Para embutidos cocidos, ahumados o no. Para embutidos crudos /curados curvados.	✓	✓	**32-43** mm	*natural, non-smoker, caramel*	
SCC Para embutidos cocidos y ahumados.	✓✓	✓	**19-32** mm	*natural*	
EDICURVE Para embutidos curvados tipo ‚sarta' de anillo pequeño.	✓	✓✓	**30-40** mm	*natural*	
C-NATUR Mordida suave, elasticidad perfecta, excelente adeherencia a la carne y una curva atractiva.	✓	✓	**19-40** mm	*natural*	

Procesado: Listo para embutir, respetando el sentido correcto. La temperatura de cocción no debe superar los 75°C.

Ahumado

Nuestras envolturas destacan por sus excelentes propiedades de ahumado y su perfecto desarrollo de color y sabor, mejorando la apariencia del embutido.

Cocción

Las envolturas de colágeno de Viscofan pueden secarse, cocinarse, ahumarse y cocerse/ahumarse. La temperatura de coción en cámara no debe superar los 75ºC.

Clipado

Algunas de nuestras envolturas pueden cliparse. Por favor, consulta con nuestro departamento de Asistencia Técnica para más detalles.

No todas las combinaciones calibre/color están disponibles. No es posible imprimir en todos los tipos de envolturas. Consulta con nuestro representante en su país para una información más detallada. Los datos actuales representan la situación actual de nuestros conocimientos y su difusión no es vinculante. Viscofan se reserva el derecho de cambiar esta información total o parcialmente sin previo aviso.

La nueva generación de envolturas de colágeno

Viscofan ha desarrollado una envoltura de colágeno revolucionaria que lleva a un nuevo nivel lo que la naturaleza ha perfeccionado durante miles de años. Presentamos tres nuevas líneas de producto:



Thin by Viscofan

Una envoltura de colágeno ultrafina diseñada para mejorar el atractivo sensorial de las salchichas. Ideal para aplicaciones premium.

- Acabado sedoso y brillante.
- Un 17% más fina que las envolturas de colágeno estándar.
- Alta transparencia para mejorar la visibilidad del producto.
- Menor gasto de agua en la producción.



Thin tender by Viscofan

Envoltura de colágeno superfina desarrollada para salchichas que requieren un bocado especialmente suave.

- Textura extremadamente tierna.
- Perfecta para salchichas gourmet y de gama alta.
- Fácil de manejar y apta para líneas de embutición de alta velocidad.



Profry by Viscofan

Específicamente diseñada para salchichas que requieren fritura.

- Rendimiento excelente en procesos de cocción y fritura.
- Mantiene la estructura y la textura durante procesos de alta temperatura.
- Ideal para la restauración industrial, la producción de comida lista para consumir RTEM y retail.

Envolturas de colágeno gran calibre

Las envolturas de colágeno de gran calibre de Viscofan en forma recta o curvada, fabricadas con colágeno de alta calidad, cumplen con el deseo del consumidor de obtener un producto de apariencia clásica y apetitosa.

Nuestros productos de calidad ofrecen ventajas no alcanzadas antes, tanto para el productor como para el consumidor.

Air Dried Products · Beerwurst · Black Pudding · Bologna
Brown and Jelly meat · Cervelat · Cooked salami · Golonkowa · Górska
Jatowcowa · Kabanosy · Kanapkowa · Kaszubska · Krakowska · Lisiecka
Liver & Paté sausage · Liverwurst · Loins · Lomo · Italian and French type
Salami · Lyoner · Mettwurst Mortadella · Piwna · Ring Bologna · Salami
Salchichón · Suçuk Szynkowa · Tatrzaríska · Traditional polish · Tyriolan
Ham · Zywiecka



Envolturas de colágeno gran calibre

Para los productos que necesitan una apariencia tradicional, destacan por su gran tamaño, y son ideales tanto para embutidos crudo-curados como cocidos.

Ya sean bobinas, piezas cortadas o trenzadas plisadas, nuestra variedad de acabados a medida garantiza el mejor rendimiento en todo tipo de máquinas.

- Productos de buena maquinabilidad.
- Aumento de la productividad.
- Propiedades de maduración ideales para los productos más tradicionales.
- Excelente y homogénea permeabilidad al humo.
- Buena adherencia.
- Niveles de pelado ajustables en función del producto final.
- Constancia en el calibre de embutición para una producción uniforme.
- Posibilidad de impresión y disponibles en una amplia gama de colores.
- Constancia en el suministro.



Cultivo de moho

Un excelente y perfecto equilibrio de permeabilidad garantiza el cultivo de primera clase, especialmente en nuestras envolturas R2L-D y KOKO-R.



Tamaño de la curva adaptable

Nuestro anillo está diseñado para ser utilizado tanto en los productos cocidos como en los crudos-curados. Las diferentes opciones de tamaño disponibles son ideales para mejorar los ajustes y adaptar las formas finales de los embutidos.



Clipado y atado

Nuestras envolturas resultan muy resistentes en el proceso de clipado y son aptas para su uso en todas las clipadoras. Fácil manejo en el atado manual y/o automático.



RTS, listo para embutir

Nuestro colágeno de gran calibre está disponible en versiones listas para embutir, las cuales no necesitan ningún tratamiento ni ser remojadas.

SALCHICHA RECTA

DESCRIPCIÓN	COCIDAS	CURADA	AHUMABLE	CALIBRE	PROCESADO	FORMA
R2L-D Para embutidos crudos/curados, óptima para altas velocidades de producción.	✓✓	✗	✓	**32-115** mm	*Sumergir en agua con un mínimo de 15% sal añadida. (10 - 60 minutos) 20-25ºC.*	
EW-D Para embutidos cocidos y ahumados.	✗	✓✓	✓✓	**42-100** mm		
CLASS Para embutidos cocidos y ahumados. Ofrece alta clipabilidad.	✗	✓✓✓	✓✓	**35-78** mm		
KOKO-L Para embutidos crudos/curados (tipo lomo).	✓✓✓	✗	✓	**60-90** mm		
KOKO-R Para embutidos crudos/curados.	✓✓	✗	✓✓	**30-100** mm		
R2 Para embutidos crudos/curados con un tiempo de maduración mayor.	✓✓✓	✗	✓	**65-135** mm		
EFIDRY Para embutidos crudo/curados ahumados o no. Mayores longitudes de sticks y mayor diámetro interior.	✓✓✓	✗	✗	**30-66** mm	*No necesita remojado.*	

Ahumado

Gracias a la excelente y homogénea permeabilidad al humo y al vapor del agua, nuestras envolturas gozan de un desarrollo del color y del sabor ahumado óptimo, cumpliendo con las demandas más exigentes.

Maduración

Recomendamos una reducción continua y gradual de la temperatura y de la humedad relativa del aire aproximadamente de 22°C / 95% a 18°C / 85% en un periodo de 7 a 10 días, con un flujo de aire muy reducido (0,2 m/s - 0,5 m/s). Para la maduración posterior o el almacenaje recomendamos unas condiciones ambientales de 16°C/75-80% de humedad relativa. Las envolturas se adhieren perfectamente a la emulsión y, sin embargo, se pelan con facilidad. Las envolturas se pelan de manera muy fácil y ofrecen un producto final apetitoso al consumidor.

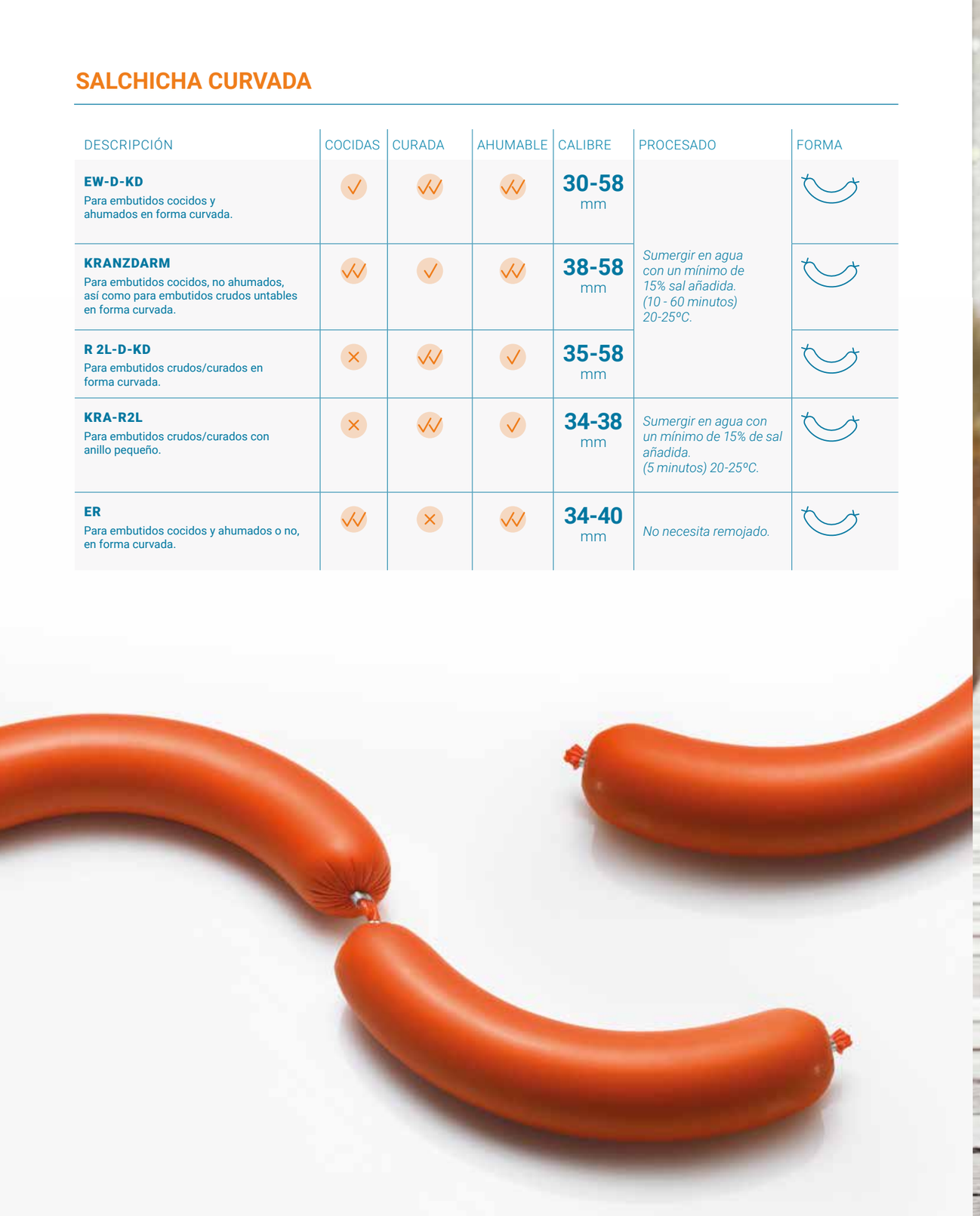
Cocción

Las envolturas de colágeno de Viscofan se pueden secar, cocer, ahumar y cocer-ahumar. La temperatura de cocción de la cámara no debe exceder de 75 ºC.



SALCHICHA CURVADA

DESCRIPCIÓN	COCIDAS	CURADA	AHUMABLE	CALIBRE	PROCESADO	FORMA
EW-D-KD Para embutidos cocidos y ahumados en forma curvada.	✓	✓✓	✓✓	**30-58** mm	*Sumergir en agua con un mínimo de 15% sal añadida. (10 - 60 minutos) 20-25ºC.*	
KRANZDARM Para embutidos cocidos, no ahumados, así como para embutidos crudos untables en forma curvada.	✓✓	✓	✓✓	**38-58** mm		
R 2L-D-KD Para embutidos crudos/curados en forma curvada.	✗	✓✓	✓	**35-58** mm		
KRA-R2L Para embutidos crudos/curados con anillo pequeño.	✗	✓✓	✓	**34-38** mm	*Sumergir en agua con un mínimo de 15% de sal añadida. (5 minutos) 20-25ºC.*	
ER Para embutidos cocidos y ahumados o no, en forma curvada.	✓✓	✗	✓✓	**34-40** mm	*No necesita remojado.*	



No todas las combinaciones calibre /color están disponibles. Consulta con nuestro representante en tu país para una información más detallada.
Los datos actuales representan la situación actual de nuestros conocimientos y su difusión no es vinculante. Viscofan se reserva el derecho de cambiar esta información total o parcialmente sin previo aviso.



Láminas de colágeno Coffi-Coffinet

El Coffi ofrece nuevas posibilidades que van más allá de las formas tradicionales. La lámina de colágeno es firme pero elástica como la piel natural, y se adapta perfectamente al contorno de los productos. El Coffi simplemente revaloriza tu producto.

Beerwurst · Turkey · Chicken Roasts · Bologna · Ham-like products
Gammon · Smoked bacon · Meat products in nets · Semi Dry Salami
Sirloin · Tyrolan Ham · Sectiones and Formed Ham and Roasts
Lachsschinken

Coffi-Coffinet

Nuestra lámina de colágeno "COFFI" está disponible en una gran variedad de anchuras y larguras en bobinas o en hojas.

COFFINET es nuestra lámina de colágeno plisada junto con varios patrones de red elástica y no elástica incluyendo la revolucionaria red TCN de diámetro fijo, que te permite producir sin tener que utilizar ningún aplicador de lámina ni de red adicional.

- Redes en una amplia variedad de formas y tamaños.
- Reduce los ciclos de cocción, mejora el rendimiento y optimiza la producción.
- Excelentes propiedades de ahumado para productos óptimos y atractivos.
- La variedad de colores ofrecidos confiere a tu producto un valor añadido extra.
- Pueden aplicarse condimentos en el producto envuelto en COFFI.
- Mejora sus rendimientos y mantiene la pérdida de peso al mínimo



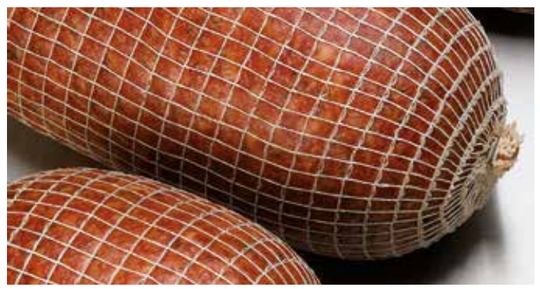
Fácil pelado (retirada de la red)

Nuestra lámina de colágeno "COFFI" hace que sea muy fácil la retirada de todos los tipos de red, sin producirse superficies desgarradas. Los productos terminados son muy atractivos y vistosos.



Tamaño

Nuestro COFFINET TCN te aporta la capacidad de obtener productos de tamaño uniforme, con formas consistentes. Asimismo, te permite embutir piezas muy largas para facilitar loncheados rápidos, uniformes y constantes.



Ahumado

Las excelentes propiedades de ahumado garantizan una absorción del color y del sabor óptima permitiendo un producto final muy apetitoso.



Impresión

La impresión de un logo individual en el COFFI favorece el reconocimiento de tu producto en el mercado. COFFI puede imprimirse en una amplia gama de tintas de colores comestibles.

Láminas de colágeno

DESCRIPCIÓN	COCIDO	ASADO	TAMAÑO	COLOR FILM	FORMA RED
COFFI La lámina de colágeno clásica para la producción de jamones cocidos, embutidos cilíndricos para cocer o asar y piezas adobadas o ahumadas.	√	√	Medidas film: **78-620** mm	*transparente, negro suave, caramelo, rojo salmón*	Se puede aplicar cualquier forma de red con un aplicador Coffi.
COFFINET Lámina de colágeno plisada con red. No se necesita aplicador para su embutición manual o semiautomática.	√	√	Medidas film: **285-620** mm		Red elástica regular en una variedad de patrones de cuadrados o rectángulos.
COFFINET WEB La red Web es una red no elástica que puede ser plisada en tubos Coffinet. Puede haber 24-38-48 diamantes o hexágonos alrededor de la circunferencia	√	√	Calibre red: **95-200** mm		Diamante o hexagonal.
COFFINET TCN Lámina de colágeno plisada con Total Control Net®, una red con un diámetro predeterminado y fijo. Total Control Net® es un producto patentado y registrado por TruNet. Total Control Net The slicing net · TruNet (UK) Limited	√	√	Medidas film: **380-620** mm Calibre red: **95-190** mm		Rectangular y cuadradas.

No todas las combinaciones de anchura de lámina/color están disponibles. Consulta con nuestro representante en tu país para una información más detallada. Los datos actuales representan la situación actual de nuestros conocimientos y su difusión no es vinculante. Viscofan se reserva el derecho de cambiar esta información total o parcialmente sin previo aviso.



Viscofan 50 años

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

¡Escanea para descubrir más sobre Viscofan!

www.viscofan.com

América - Asia - Europa - Oceanía