Soluciones funcionales

¡Escanea para descubrir más!



Soluciones funcionales

Viscofan está preparado para enfrentarse a los retos de las nuevas tendencias en la industria alimentaria. Hemos desarrollado la nueva gama de empaquetados inteligentes para apoyar a nuestros clientes en su lucha constante contra la reducción de los márgenes y los altos costes operacionales en la industria alimentaria.

En un mercado altamente competitivo es imprescindible introducir envolturas y conceptos de empaquetado más sofisticados para procesadores de carne. No se trata solo de ofrecer nuevas propiedades para proteger a los alimentos, sino de mejorar al mismo tiempo la barrera o las propiedades mecánicas en la envoltura. En definitiva, es brindar a la industria alimentaria una nueva generación de soluciones con el objetivo de lanzar nuevos productos, mejorar la seguridad alimentaria y la eficiencia operacional.

Las envolturas funcionales de Viscofan y las soluciones en el empaquetado pueden ofrecer en un solo paso; color, sabor o especias a:

- Productos frescos (pollo, cerdo, ternera, cordero, vegetales, pescado y veganos)
- Carnes procesadas (jamones, aves, salchichas y productos vegetarianos)
- Quesos
- Productos listos para consumir

Todo ello en un simple paso, mejorando las buenas prácticas de producción y eliminando los intensos procesos manuales, incrementando así el valor de los productos. Ofrecemos alternativas rentables a la aplicación manual o “desordenada“ de las especias sobre los productos, o los métodos convencionales de ahumado o fritura de productos cárnicos, añadiendo un valor innegable a las fases de producción.

Las soluciones transferibles de Viscofan son sostenibles, lo que contribuye de manera valiosa a la protección del medio ambiente, ya que las plantas de producción permanecen mucho más limpias y prácticamente libres de aguas residuales y de emisiones de humo.

Envolturas de transferencia

Envuelve tus productos con los beneficios de una envoltura plástica “cook-in“.

- Una alternativa económica al ahumado, fritura y glaseado del jamón.
- Elimina múltiples pasos de producción aumentando la eficiencia operativa.
- Propiedades de barrera superiores para maximizar la vida útil y los rendimientos de cocinado.
- Soluciones eficaces con sellado seguro y con una dura resistencia a los choques térmicos.
- Diseñadas para controlar la elasticidad consiguiendo un loncheado uniforme para “cook&strip“.
- Intensidad de color siempre uniforme y homegénea.
- Amplio rango de colores y sabores para hacer destacar nuevos productos.



Una solución sostenible

Es una solución beneficiosa para el medio ambiente, ahorrando tiempo, energía y agua al añadir el humo o el color directamente de la envoltura al producto, en lugar de usar el ahumado tradicional. La planta de producción permanecerá limpia y prácticamente sin aguas residuales, así como sin emisiones en el aire.

Productos más seguros y de mayor calidad

Las envolturas Viscofan ahumadas o las envolturas impregnadas de color pueden usarse como envolturas “cocer&enviar“ evitando los procesos de pelado y minimizando el riesgo de contaminación en procesos posteriores. Como consecuencia, se aumentará la seguridad y la vida útil del producto.



Simplificando la producción

La producción se simplifica usando el mismo tipo de envoltura para diferentes productos. Con nuestro amplio rango de colores y sabores disponibles como impregnaciones en las envolturas, no se perderá flexibilidad de producción, con una fácil transición y una parada mínima, podrá producir una amplia variedad de diferentes productos y formatos sin la necesidad de cambiar la envoltura y sustituyendo solo el tipo de impregnación.

Indiscutible aumento del valor

Con nuestras envolturas, transferir color o sabor en una sola etapa durante el procesado te ayudará a aumentar la eficiencia productiva. Con nuestros conceptos únicos de transferencia de barrera obtendrás todos los beneficios de una auténtica envoltura de plástico retráctil con alta resistencia mecánica, diseñada para minimizar la purga en productos cárnicos procesados.

La amplia variedad de envolturas transferibles patentadas de Viscofan asegura una innovadora solución para prácticamente cualquier aplicación en el mercado alimentario.



BTC

Envolturas retráctiles a base de poliamida con la máxima transferencia de humo, color y/o sabor durante el proceso de cocción para aplicaciones “cocer&pelar“ donde la buena apariencia interior es imprescindible.

BTM

Una envoltura versátil impregnada para “cocer&pelar“ en loncheados o para jamones tipo “cocer&enviar“. BTM ofrece una transferencia en frío sin requerir un ciclo de cocción específico.

Enhance

La envoltura con barrera multicapa Enhance está tratada para transportar humo líquido o agentes de coloración y transferirlos al producto final reduciendo la purga bajo condiciones de cocción definidas.



Vispice

Una solución de transferencia perfecta para innovar productos clásicos, enriquecer platos o realzar sabores.

- Vispice hará que destaques entre tus competidores.
- Es un proceso consistente, medido, seguro y limpio para sazonar o marinar.
- Previene la contaminación cruzada en el sazonado y rebozado.
- Permite ahorrar en los costes de procesamiento, cocinado y preparación.
- Aporta una excelente calidad gracias a los avances tecnológicos.
- Elaborado con ingredientes aptos para el consumo.
- Apto para cualquier tipo de producto fresco, procesado o protéico.
- Aumenta la seguridad alimentaria e incrementa la vida útil así como la calidad.
- Pueden ser Kosher, sin alérgenos o OMG.



Vispice en stick

Ofrecemos envolturas Vispice plisadas para máquinas clipadoras automáticas. La cortadora y el tamaño del clip deben estar preparados para trabajar con envolturas recubiertas con especias. Nuestro personal de servicio técnico te ayudará a determinar si esta línea de productos funcionará en tu equipo actual o te recomendará las soluciones y configuraciones más adecuadas a tu línea productiva.



Envolturas Cut & Clip

Las piezas de Cut&Clip están selladas y cerradas en un extremo. Disponibles en diferentes diámetros y longitudes. Las piezas cortadas están disponibles con una zona sin especias para permitir un correcto clipado sin tener que modificar tu equipo actual. Permite un ahorro en el manipulado y sazonamiento.



Láminas de transferencia Vispice

Es posible utilizar las láminas de transferencia en cualquier lugar, ya sea en casa, en una cocina profesional o en plantas de procesado. Las láminas de transferencia pueden usarse para marinar, tanto en frío como en caliente, cualquier tipo de proteína. Vispice está siendo usado en plantas procesadoras alrededor del mundo.



Fantástica apariencia visual

La buena apariencia visual de Vispice enriquece los platos de los consumidores. El recubrimiento de especias en el producto final es homogéneo y con un gran atractivo visual para el consumidor. Vispice es una solución de valor añadido para tus líneas de productos clásicos. Atraerá la atención de los consumidores gracias a los nuevos aromas y sabores.



Vispice Tubular

Una solución disruptiva con diferenciación natural

2 SUSTRATOS:
Permeable (fibrosa)
Pástico no permeable

TRANSFERENCIA DE RECUBRIMIENTO
Especias

PROCESO DE UN SOLO PASO



Embutición eficiente

Proceso de embutido rápido y sencillo. Listo para usar. Sin costuras ni sellados. Mejor capacidad de corte. Compatible con la mayoría de las máquinas de corte.

Rendimiento eficiente: una solución sostenible

Ahorro de tiempo de aplicación. Ahorro de especias. Minimiza la contaminación cruzada.

Seguridad y certificaciones

Excelentes estándares de higiene. Envasado y almacenamiento seguros y secos. Control total de la trazabilidad del producto. Homogeneidad (tamaño, resistencia, brillo).



Excelente sabor.

Aspecto artesanal.

Color homogéneo y atractivo.

Amplia gama de calibres

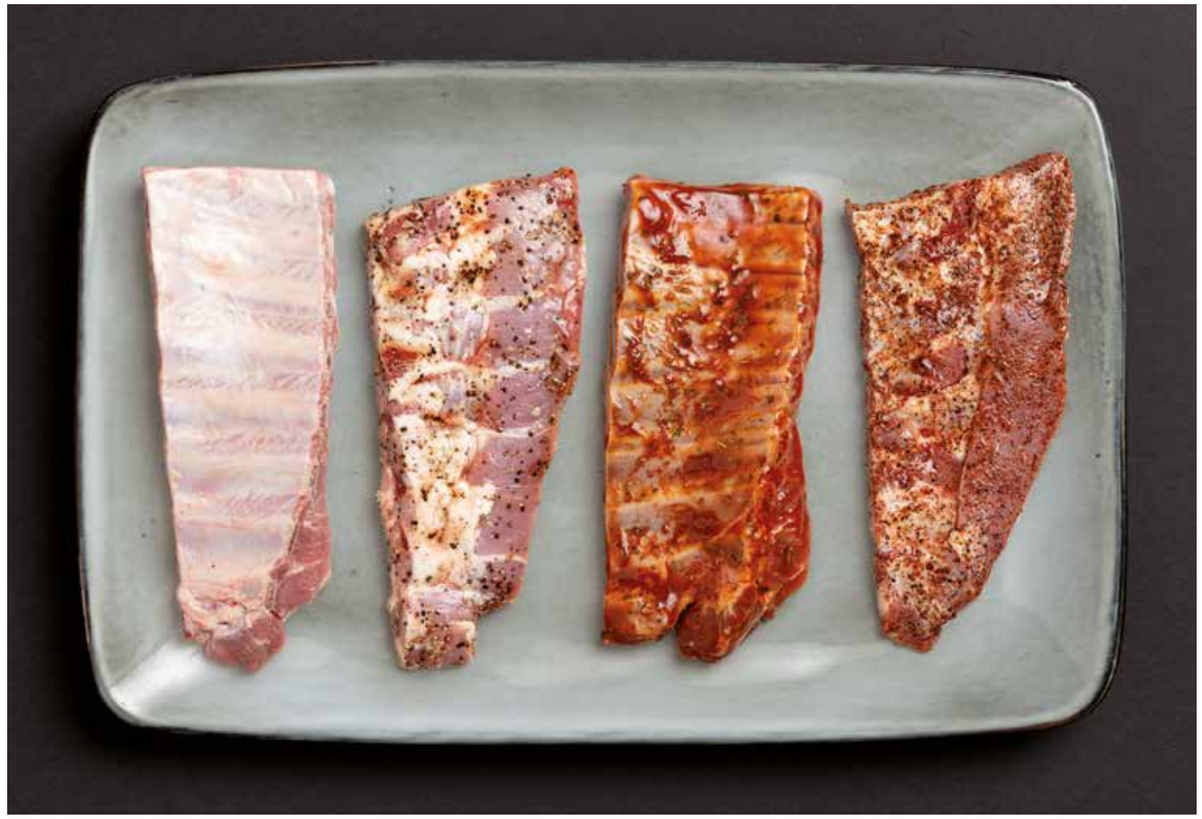


ediLEAF

Descubre nuestra solución innovadora que cambiará la forma de elaborar productos alimenticios.

ediLEAF es una lámina transparente y comestible desarrollada a partir de polisacáridos. Están diseñados para promover la transferencia homogénea de ingredientes tales como sabores, especias y colores, creando una cobertura uniforme en el producto en el que se aplican.

- ediLEAF tiene dos categorías de productos, todos con una amplia gama de sabores:
  - Especias, adobos y salsas para carnes, pescados, sushi...
  - Especias para quesos y productos a base de plantas.
- ediLEAF agrega valor con un atractivo sabor y color.
- Apto para veganos, libre de transgénicos y alérgenos.
- Evita la contaminación cruzada en los procesos de condimento y empanado
- Excelente calidad gracias a los avances tecnológicos.
- Se prepara con ingredientes aprobados para el consumo seguro de alimentos.
- Su aplicación es versátil, sencilla y limpia.







Nuestra solución innovadora que cambiará la forma de producir productos alimenticios.

Sostenibilidad

Desperdicio cero.
"Utiliza sólo lo que necesitas".
Eco-friendly.
Eficiencia en producción.

Ahorro de tiempo

Reduce tiempos de limpieza.
Manipulación rápida y sencilla a la hora de cambiar diferentes especias, salsas o marinados.

Valor añadido

Sabor homogéneo para tus productos. La lámina se funde en el producto.Incrementa las propiedades nutritivas y añade un excelente sabor y color a la comida.

Hecho a medida

Podemos adaptar ediLEAF a tus necesidades específicas ofreciéndote la oportunidad de diferenciarte siendo único.
Innovación global.

Ahorro de costes

Reduce el coste de producción.
Disminuye tus gastos de consumo de energía.

Seguridad alimentaria

Mayor seguridad alimentaria. Sólo hay que declarar los ingredientes de las especias, salsas y marinados - dependiendo del país -.

visconet

Una solución disruptiva con resultados sorprendentes

FILM PLANO
Plástico permeable
No permeable

PRIMERA Y ÚNICA EN EL MERCADO

TRANSFERENCIA DE RECUBRIMIENTO
Ahumada, caramelo y especias

REDES
Una amplia gama de formas abombadas.



TruNet (UK) Limited

Embutición eficiente: mayor productividad

Sticks listos para rellenar. Proceso de relleno rápido y sencillo. Calidad consistente. Mayor rendimiento que las soluciones actuales elásticas con “forma de calcetín“.

Rendimiento eficiente: una solución sostenible

Reduce significativamente el tiempo de ahumado en el horno, lo que supone un ahorro económico. Hasta 4,5 horas. Soluciones de malla elástica para formas especiales.

Seguridad y certificaciones

Excelentes estándares higiénicos. Embalaje y almacenamiento seguros y secos. Control total de la trazabilidad del producto. Homogeneidad (tamaño, resistencia, brillo).



Un jamón/embutido atractivo para el consumidor.
Color homogéneo y atractivo.
Apariencia completamente natural.
Excelentes sabor y aroma.



Oportunidad para la innovación:
El aliado perfecto para desarrollar tu línea de productos.
Cuando el ahumado, el color o el sabor son claves.
Diversas opciones de transferencia.
Transferencia de color y especias combinada con abombamiento y barrera.

Formas abombadas que marcan la diferencias para el consumidor. ¡Visualmente impactantes!

Amplio rango de calibres, diferentes tamaños de red (De 100 a 180 mm).

Lonchas voluminosas y atractivas de última generación.

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