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

ENVOLTURAS DE COLÁGENO COMESTIBLE

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

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.

ENVOLTURAS DE COLÁGENO

Forma, color, brillo, transparencia, jugosidad, mordida… a su medida en múltiples formatos.
¡Lleve sus creaciones al siguiente nivel!

- ✓ *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 envoltura de colágeno comestible estan 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.

EMBUTIDOS FRESCOS

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	FRESCAS	CRUDOS / CURADOS	CALIBRE	FORMA	COLOR
Productos de gran distribución.	**COLFAN-F**	✓	✓	17 - 34 mm		natural, fresh bloom
Productos para preparar en grill o en sartén.	**NDX-F ND-F**	✓		13 - 40 mm		
Productos para preparar en grill o en sartén, con una mordida más suave.	**NATUR-F**	✓		13 - 40 mm		
Productos al por menor, donde la transparencia y apariencia son importantes.	**NDC-M-FR NB-FR**	✓		17 - 33 mm		
Productos frescos curvados.	**SCC-B**	✓		21 - 32 mm		

Procesado: Listo para embutir, respetando el sentido correcto.

EMBUTIDOS PROCESADOS

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	COCIDOS	CRUDO / CURADOS	CALIBRE	FORMA	COLOR
Embutidos cocidos, ahumados o no.	**COLFAN-P**	✓	✓	13 - 34 mm		natural
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: NATUR-LC para mordida suave y NATUR HC para mayor maquinabilidad.	**NATUR**	✓	✓	13 - 40 mm		natural
Para embutidos cocidos, ahumados o no, en calibres grandes.	**ESC**	✓	✓	38 - 47 mm		natural
Para embutidos con excelente resistencia y consistencia de calibre. Especialmente indicada en embuticiones a altas velocidades. Versiones: NDX LC para mordida suave y NDX HC para mayor maquinabilidad.	**NDX**	✓	✓	13 - 52 mm		natural, amarillo, rojo salmon, rojo, coral rojo, caramelo, negro, fresh bloom, non-smoker, amarillo ambar
Para embutidos con excelente resistencia y consistencia de calibre. Especialmente indicada en embuticiones a altas velocidades. Mayor maquinabilidad y clipabilidad.	**EDICLIP**	✓	✓	40 - 53 mm		
Para embutidos cocidos, ahumados o no. Para embutidos crudos/curados donde se requiera una elasticidad especial. Versiones Halal y Kosher.	**NDC-M-K NDC-M-H**	✓	✓	19 - 30 mm		natural
Para la producción de snacks como "beef stick".	**NBC NA-NBC**	✓	✓	13 - 25 mm		clear, caramelo, rojo marrón, maple, nat marrón, nat albaricoque, nat avellana, nat frambuesa
Para embutidos no ahumados, que se fríen.	**NDX-FP NB-P**	✓		16 - 32 mm		natural
Para embutidos cocidos, ahumados o no. Para embutidos crudos /curados curvados.	**NCC**	✓	✓	32 - 43 mm		natural, non-smoker
Para embutidos cocidos y ahumados.	**SCC**	✓✓	✓	19 -32 mm		natural
Para embutidos curvados tipo 'sarta' de anillo pequeño.	**EDICURVE**	✓	✓✓✓	30 - 40 mm		natural

Procesado: Listo para embutir, respetando el sentido correcto. La temperatura de cocción no debe superar los 74°C.

CLIPADO

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

AHUMADO

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

COCCIÓN

Después del secado y ahumado la temperatura de cocción no debe superar los 75°C en la mayoría de los tipos descritos.

No todas las combinaciones calibre/color están disponibles. No es posible imprimir en todos los tipos de envolturas. Consulte 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.

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

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

Las envolturas de colágeno de gran calibre se presentan en rollos, sticks plisados, permitiendo una adaptación perfecta a todos los sistemas de embutición.

COLÁGENO DE GRAN CALIBRE

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

- ✓ *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.*

Desarrollo 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

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

SALCHICHA RECTA

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

SALCHICHA CURVADA

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	COCIDAS	CRUDAS / CURADAS	AHUMABLES	CALIBRE	FORMA	PROCESADO
Para embutidos cocidos y ahumados en forma curvada.	EW-D-KD	✓	✓✓	✓✓	30 - 58 mm		Sumergir en agua con un mínimo de 15% sal añadida. (10 - 60 minutos) 20-25ºC.
Para embutidos cocidos, ahumados o no, así como para embutidos crudos untables (con su propio aroma a humo) en forma curvada.	KRANZDARM	✓✓	✓	✓✓	38 - 58 mm		
Para embutidos crudos/curados en forma curvada.	R2L-D-KD		✓✓	✓	35 - 58 mm		
Para embutidos crudos/curados con anillo pequeño.	KRA-R2L		✓✓	✓	34 - 38 mm		Sumergir en agua con un mínimo de 15% de sal añadida. (5 minutos) 20-25ºC.
Para embutidos cocidos y ahumados o no, en forma curvada.	ER	✓✓		✓✓	34 - 40 mm		RTS: No Necesita remojado.

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.

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.

No todas las combinaciones calibre /color están disponibles. Consulte 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.

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

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 su 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

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 le permite producir sin tener que utilizar ningún aplicador de lámina ni de red adicional.

LÁMINAS DE COLÁGENO COFFI - COFFINET

Ofrece a sus productos un atractivo acabado con alto brillo, para toda una nueva gama de aplicaciones.

- ✓ *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 su 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 (retirado 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 le aporta la capacidad de obtener productos de tamaño uniforme, con formas consistentes. Asimismo le 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 su producto en el mercado. COFFI puede imprimirse en una amplia gama de tintas de colores comestibles.

LÁMINAS DE COLÁGENO. COFFI-COFFINET

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	COCIDO	ASADO	FORMA DE LA RED	TAMAÑOS	COLORES DEL FILM
La lámina de colágeno clásica para la producción de jamones cocidos, embutidos cilíndricos para cocer o asar y piezas adobadas o ahumadas.	**COFFI**	✓	✓	Se puede aplicar cualquier forma de red con un aplicador Coffi.	Anchura de la lámina: 78 - 620 mm	natural negro claro caramelo rosa salmón
Lámina de colágeno plisada con red. No se necesita aplicador para su embutición manual o semiautomática.	**COFFINET**	✓	✓	Red elástica regular en una variedad de patrones de cuadrados o rectángulos.	Anchura de la lámina: 285 - 620 mm	
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.	**COFFINET WEB**	✓	✓	Diamante o hexagonal.	Anchura de la lámina: 95-200 mm	
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*	**COFFINET TCN**	✓	✓	Rectangular y cuadrados.	Anchura de la lámina 380 - 620 mm Calibre de la red Ø: 85-190 mm	

No todas las combinaciones de anchura de lámina/color están disponibles. Consulte 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.