

SUN CARAMEL CAS

MEHR ALS NUR EIN DARM!



Mit SUN CARAMEL CAS Därmen gelingt es mühelos Produkte in natürlichen Farbvariationen auf sichere Art herzustellen. SUN CARAMEL CAS zeichnet sich durch seine einfache und saubere Anwendung aus. Die Produkte sind lange haltbar, das Karamell blutet nicht ein und ein Aussaften in der Verpackung gehört dank SUN CARAMEL CAS der Vergangenheit an.



Anwendung:

- Brühwurst
- Kochpökelwaren
- Kochschinken
- Geflügelprodukte
- Schmelzkäse

Erhältlich als:

- Geraffte Därme
- Flachbreite 42,5 mm bis Flachbreite 400 mm
- Flachfilm –Anwendung auf der TSA oder TSCA
- Hoch-schrumpffähig oder nicht schrumpfend (Brotform)
- Transparent oder in allen gängigen Farben
- Verschiedene Karamelltypen

Verarbeitung:

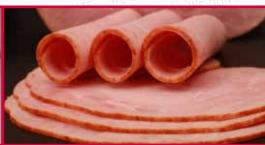
- Trocken füllen, nicht wässern
- Füllfertige Därme
- Überfüllung von 6 % 10 %

Vorteile:

- Einfache, saubere Handhabung
- Kein Gewichtsverlust
- Kein farbiges Aussaften in der Verpackung
- Längere Haltbarkeit
- Natürliche Optik
- Kein Einbluten







"WE DON'T IMITATE...

...WE INNOVATE ®



SUN CARAMEL CAS

MORE THAN A CASING!



SUN CARAMEL CAS is the solution to produce a caramel product without all the hassles. Natural looking products can be easily produced. The finished goods have a long shelf life. The caramel color is not bleeding in, and muddy liquid in the package is history.



Applications:

- Cooked products
- Cooked hams
- Cooked ham products
- Poultry products
- Processed cheese

Availability:

- Shirred casings
- FW 42.5 mm up to FW 400 mm
- Flat film for application on TSA or TSCA
- Highly shrinkable or non-shrink (D-shape)
- Clear or in standard colors
- Various caramels

Use/process:

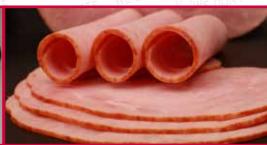
- Ready to stuff
- Dry stuffing, no soaking
- Overstuffing ratio 6 % 10 %

Advantages:

- Easy, clean handling
- No weight loss
- No muddy liquid in the final package
- Longer shelf life
- Natural appearance
- No bleeding in







"WE DON'T IMITATE...

...WE INNOVATE ®