



SUN FLAVOR GOURMET

MEHR ALS NUR EIN DARM!



SUN FLAVOR GOURMET ist der erste geraffte hochbarriere Gewürzdarm weltweit. Er bietet dem Anwender enorme Produktionsvorteile.



Anwendung:

- Brühwurst
- Kochpökelprodukte
- Halbdauerware
- Schmelzkäse
- Vegetarische Produkte

Erhältlich als:

- Geraffte Därme
- Flachbreite 90 mm bis Flachbreite 210 mm
- SUN FLAVOR GOURMET CAS = Hochbarriere
- SUN FLAVOR GOURMET M = Hochbarriere

Verarbeitung:

- Füllfertige Därme
- Trocken füllen, nicht wässern

Vorteile:

- Geraffte Därme mit einer feinen Gewürz- bzw. Kräuterinnenlage
- Automatisiertes Füllen und Clippen
- Produktionsflexibilität
- Gleichmäßige Gewürzummantelung



"WE DON'T IMITATE... ..WE INNOVATE"®



SUN FLAVOR GOURMET

MORE THAN A CASING!



SUN FLAVOR GOURMET is the first spice coated high barrier cas casing, which is available in shirred strands for highest production efficiency.



Applications:

- Bologna
- Ham, poultry and roast beef
- Dry and semi-dry sausage
- Processed cheese
- Vegetarian products

Availability:

- Shirred casings
- FW 90 mm up to FW 210 mm
- SUN FLAVOR GOURMET CAS = high barrier
- SUN FLAVOR GOURMET M = high barrier

Use /process:

- Ready to stuff
- Stuff dry, no soaking

Advantages:

- Shirred casings with a fine spice transfer layer
- Automated stuffing and clipping
- Production flexibility
- Uniform spice rind



"WE DON'T IMITATE... ..WE INNOVATE"®