

SUN FLAVOR X200





Die neuen SUN FLAVOR X200 Hochbarriere-Därme bringen eine weitere Lösung, um die Oberfläche von Braten oder Schinken aus Schwein, Geflügel oder Rind zu bräunen, ohne E-Nummern deklarieren zu müssen. Der Einsatz der neuen SUN FLAVOR X200-Därme steigert die Produktionssicherheit und Produktionseffizienz bei gleichzeitiger Minimierung von Gewichtsverlusten.



Anwendung:

- Brühwurst und Kochpökelwaren
- Kochschinken
- Geflügelprodukte

Erhältlich als:

- Geraffte Därme
- Flachbreite 42,5 mm bis 400 mm
- Hoch-schrumpffähig oder nicht schrumpfend (Brotform)
- Transparent oder in allen gängigen Farben

Verarbeitung:

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

Vorteile:

- Einfache, saubere Handhabung
- Produktionssicherheit
- Kein Gewichtsverlust bei Produktion oder Lagerung
- Längere Haltbarkeit
- Grilloptik KEINE Deklaration von E-Nummern



"WE DON'T IMITATE...

...WE INNOVATE ®



SUN FLAVOR X200





With the new SUN FLAVOR X200 highbarrier casings you have an alternative solution to color surfaces of roasts or hams from pork, poultry, or beef without having to declare any E-number. Using the new SUN FLAVOR X200 casings increases production safety and efficiency and minimizes weight loss at the same time.



Applications:

- Cooked products
- Cooked hams and cooked ham products
- Poultry products

Availability:

- Shirred casings
- FW 42.5 mm up to FW 400 mm
- Highly shrinkable or non-shrink (D-shape)
- Clear or in standard colors

Use/process:

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

Advantages:

- Easy and clean to handle
- Production safety
- No weight loss during production or storage
- Longer shelf-life
- Grilled appearance without E-number



"WE DON'T IMITATE...

...WE INNOVATE ®