

# СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ КОЛЛАГЕНОВЫЕ ОБОЛОЧКИ для ГРИЛЯ

(ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЕТЕНЬ № 45)



## Уважаемые Клиенты и Партнеры!

В последнее время нам очень много вопросов поступает по оболочкам и вкусоароматическим вкусам для колбасок-гриль. Предлагаем Вам ознакомиться с тем, что может предложить наша фирма в данном секторе ассортимента.

Завод **ДЕВРО** выпускает три оболочки, которые приспособлены для жарки колбас при высоких температурах – тип **PREMIUM FRESH, FINE-AFF, FINE-TC ULTRA**.

Это оболочки, которые объединяют в себе все лучшие качества натуральной кишки и механические преимущества коллагеновых оболочек с учётом условий прохождения термической обработки колбасных изделий при высоких температурах (жарки на гриле, электрическом или на открытом, на сковороде, в духовке и в других аналогичных условиях).

Оболочки для гриля тип **PREMIUM FRESH, FINE-AFF, FINE-TC ULTRA** выпускаются в бесцветном варианте следующими диапазонами калибров:



- тип **PREMIUM FRESH** – от 19 до 32 мм (19, 21, 22, 23, 24, 28, 29, 30, 32)

- тип **FINE-AFF** – от 19 до 32 мм (19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27.5, 28, 30, 32)

- тип **FINE-TC ULTRA** – от 18 до 24 мм (18, 20, 21, 22, 23, 24)

Эти три типа оболочки появлялись в разное время, но каждая из них была эволюционным продолжением предыдущей.

Тип **PREMIUM FRESH** служит для приготовления **СЫРЫХ** полуфабрикатов колбасок-гриль и дальнейшей реализации в **охлаждённом** или **замороженном** виде.

Есть сектор, где оболочка **PREMIUM FRESH** незаменима. Это **СЫРЫЕ** колбаски для гриля, которые наполняются **эмульгированным, зачастую недорогим фаршем**. В данном случае завод «ДЕВРО» для этого сегмента продукции рекомендует именно данную оболочку, поэтому у многих производителей этот тип по-прежнему востребован.

Тип **PREMIUM FRESH**, особенно с выходом новой серии для **ГРИЛЯ**, оболочки тип **FINE-AFF**, позволяющей не только изготавливать **СЫРЫЕ** полуфабрикаты, но и колбаски-гриль с **термообработкой**, снизил внимание к типу **PREMIUM FRESH**, поэтому **НОВИНКА 2015 года**, а именно - оболочка **FINE-AFF** по настоящему расширила возможности производителя и теперь появилась возможность выпускать гамму колбасок-гриль:

- сырыми (охлаждённые, замороженные) – весь диапазон калибров **FINE-AFF**;
- прошедшими **сушку и варку** (белые колбасы и т.п.) – калибры до **26 мм**;
- прошедшими **сушку, копчение и варку** (подкопченные колбаски-гриль) – калибры до **26 мм**.

С появлением оболочки тип **FINE-AFF** вырос и сектор возможностей применения съедобных коллагеновых оболочек. Замечательным было то, что ушла проблема с надёжностью, которая требовалась от коллагеновых оболочек при изготовлении, в первую очередь, термообработанных продуктов. Продукция без замечаний проходила заморозку для

увеличения сроков хранения, а затем прекрасно, без разрушения структуры поверхности, жарилась **на гриле** и даже **во фритюре**.

Оставалась **одна «серая» зона для максимальных опций**, которые позволяют натуральные оболочки, но не было у съедобных коллагеновых оболочек. Это возможность термообработки колбасок гриль **ТОЛЬКО с применением ВАРКИ**.

**Компания «ДЕВРО» решила эту задачу.**

На выставке **IFFA 2019** компанией **ДЕВРО** будет представлена **НОВИНКИ 2019 года-УНИВЕРСАЛЬНАЯ** съедобная коллагеновая оболочки **FINE-TC ULTRA**, которая способна выдержать термообработку **только этапом варки**, а затем приготовить продукт на гриле. Помимо этого, оболочка **FINE-TC ULTRA** может применяться для выпуска всех видов продукции, а с учётом того, что для её производства применены аналогичные технологии и сырьё, что и у **САМОЙ ТОНКОЙ** и **САМОЙ КУСАЕМОЙ** оболочки в мире тип **SELECT**, мы получаем на данный момент **самый универсальный, самый лучший и самый качественный продукт** в серии съедобных коллагеновых оболочек в мире – съедобную коллагеновую оболочку **FINE-TC ULTRA**.

Первоначально, создание оболочки **FINE-TC ULTRA** было направлено на решение вопроса качественного продукта в секторе колбасок-гриль, позволяющих качественно приготовить полуфабрикат и провести жарку готового продукта, но **оболочка FINE-TC ULTRA стала самой УНИВЕРСАЛЬНОЙ**, т.к. позволяет использовать на все виды колбасных изделий (сосиски, п/копченые колбаски, с/в и с/к мини салями и т.д.), не уступая оболочке **SELECT**, а также имея все возможности, которые позволяла оболочка **FINE-AFF**, плюс **ГЛАВНАЯ** дополнительная опция – допускается термообработка **только в виде варки**.

Тесты показали, что полуфабрикаты, изготовленные в оболочке **FINE-TC ULTRA**, прошедшие варку, а также в оболочке **FINE-AFF**, прошедшие этапы сушки и варки, например, в 21-22-м калибре, приготавливаются **без разрушения поверхности**, после **заморозки-разморозки полуфабриката, во фритюре** при температуре **170°C** на протяжении **4 минут**. Без проблем с разрушением поверхности продукты в этих оболочках прекрасно жарятся также на электрическом и открытом гриле, сковороде, в духовке и аналогичных условиях.

**Кусаемость** оболочки **FINE-AFF** и **FINE-TC ULTRA** на **высочайшем уровне**, а **ощущение** её на продукте во время потребления **практически отсутствует**. Само же наличие оболочки на продукте позволяет **сохранить сочность** продукта внутри после разогрева, что существенно отличает продукцию для гриля в коллагеновой оболочке от продукции для электрического гриля со снятой оболочкой. **Сочность колбасок-гриль** важный элемент для данного вида продукции и **высоко ценится потребителем**.

Оболочка **FINE-TC ULTRA** данного эффекта укуса не имеет. Она **кушается на столько МЯГКО**, что порой кажется, что это продукт без оболочки, но она всё же есть, выполняет свои функции и задачи, **сохраняет сочность продукта внутри, хорошо набирает натуральный цвет** при термообработке, что **важно при жарке**, когда удаётся получить **золотистую корочку**. Подводя итог, можно сказать, что компания **ДЕВРО**, по-прежнему **стоит в авангарде производителей съедобных коллагеновых оболочек** по качеству, новинок на рынке, инновационных предложений и широте возможностей.

**ООО «ВТР»**, в свою очередь, максимально прикладывает усилия, чтобы все доступные **НОВИНКИ** авторитетного производителя, **мирового лидера в данной сфере**, поступали на рынок Украины и были **доступны национальному производителю**.

