

ОДЯГНІТЬ СОСИСКИ СТИЛЬНО!

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 21)

Шановні Клієнти!

ТЗОВ «ВТР» пропонує широкий вибір сосисочних оболонок на будь-який смак і, сьогодні, дозволяє представити Вам:

1. НОВИНКУ: колагенову їстівну оболонку **«СМАРТ»** («DEVRO», Чехія).

Вигідна цінова політика та відмінні технологічні характеристики, якими володіють колагенові сосисочні оболонки «DEVRO», роблять її **дуже привабливою для виробництва сосисок.**

Дана оболонка пропонується в калібрі - 20, колір - безбарвний, з відкритим (OE) або закритим (KN) кінцем.

Рекомендується для роботи на всіх видах перекуток і автоматичних ліній для випуску сосисок і н/к, в/к, с/к і с/в міні-салями.

Пропонуємо її для використання в якості заміни:

- **баранячої череві** в діапазоні калібрів 18-21 мм;
- інших їстівних колагенових оболонок в діапазоні калібрів 18-21 мм.

Всі рекомендації з використання оболонки «СМАРТ» (наповнення, термообробка і т.д.) налогічні як для оболонки ФАЙН-ЦЕ («DEVRO», Чехія).



2. НАГАДАТИ Вам про **НАЙЇСТИВНІШУ** з усіх ІСТИВНИХ колагенових сосисочних оболонок - оболонку **«СЕЛЕКТ-ЦЕ»** («DEVRO», Чехія).

В березні ціна на оболонку «СЕЛЕКТ-ЦЕ» з відкритим кінцем (OE) буде **ЗНИЖЕНА.**

Переваги та характеристики даної оболонки:

1. **абсолютно тонка стінка оболонки** (більш тонка, ніж у будь-якої іншої їстівної колагенової сосисочної оболонки, що випускається на даний момент у світі);
2. **відсутність ефекту відчуття оболонки при «укусі»** (нижча, ніж у натуральній баранячої череві чи будь-якої іншої колагенової оболонки);
3. **дуже тонкий пучок** в місці перекуту;
4. **щільне прилягання оболонки** по всій площі батону після повторної термообробки, включаючи краї батону.

Оболонка пропонується в 19 і 22 калібрах, колір - безбарвний, із відкритим (OE) та закритим (KN) кінцем.



3. ЗАПРОПОНУВАТИ Вам колагенову сосисочну оболонку **«ФАЙН-ЦЕ»**, калібр **20, колір ЛОСОСЬ** («DEVRO», Чехія), оскільки колір ЛОСОСЬ має високий попит на українському ринку.

Ця їстівна оболонка підходить для виробництва сосисок та сарделек, які проходять процес копчення і варки, і об'єднує в собі **всі переваги натуральної череві та колагенових оболонок:**

- натуральний вигляд, блиск і прозорість;
- відмінний «укус» і їстівність;
- стандартна форма виробів, завдяки стандартному калібру;
- універсальність і чудову здатність до обробки;
- оптимальне поглинання і проникність диму для отримання кінцевого кольору і аромату продукту;
- широку гаму калібрів і натуральних відтінків копчення;
- відмінну міцність при наповненні на високошвидкісних автоматичних та напівавтоматичних перекутках;
- сталість калібру, яка гарантуватиме стандартний розмір і вагу виробів.



Оболонка «ФАЙН-ЦЕ» 20 колір ЛОСОСЬ (вгорі)

Шановні клієнти,

якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні або задавайте питання в рубриці «Питання технологу» на нашому сайті www.vtr.com.ua. Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.