



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ „ВТР”**

Украина, 43021, Волынская обл., г. Луцк -21, а/я 38 тел./факс: +38 0332 78-97-95

+38 0332 78-43-12

+38 0332 78-43-03

№ 326 от 27. 02. 2013 г.

## **ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ № 5**

### **Съедобная коллагеновая оболочка «ЭДИКОЛ Т» - удачное решение для замены говяжьих кругов!**

ООО «ВТР» предлагает **НОВОЕ РЕШЕНИЕ** использования хорошо известной Вам съедобной коллагеновой оболочки «ЭДИКОЛ Т» («Devro» s.r.o., Чехия) в качестве замены **говяжьих кругов** для различных видов изделий.



Ассортимент колбасных изделий в оболочке «ЭДИКОЛ Т» (как замена говяжьих кругов)



Ассортимент колбасных изделий в оболочке «ЭДИКОЛ Т» (как замена говяжьих кругов)



Колбасные изделия в оболочке «ЭДИКОЛ Т» (как замена говяжьих кругов)



Колбасные изделия в оболочке «ЭДИКОЛ Т» d 50, цвет дарк



Продукт ветчинный в оболочке «ЭДИКОЛ Т» d 60, цвет смок



Ветчинный продукт в оболочке «ЭДИКОЛ Т» d 60 цвет бесцветный

**ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ:** не следует забывать, что «ЭДИКОЛ Т» - тонкая оболочка и обращаться с ней необходимо бережно! Стандартные рекомендации по использованию оболочки «ЭДИКОЛ Т» предусматривают ее наполнение **вместе с различными видами сеток.** В данном случае необходимо уделить **особое внимание аккуратной работе с оболочкой в ручном режиме и тщательным настройкам оборудования при клипсовании оболочки без сетки.**

Очень важно при применении оболочки «ЭДИКОЛ Т» **следить за отсутствием перенаполнения.**

Также не рекомендуем использовать «ЭДИКОЛ Т» для замены говяжьих кругов **в дешёвом сегменте продукции** (в первую очередь **с большим количеством замен и с большим процентом влаги в продукте**).

**Доступная цена – достойное качество!!!**

**РЕКОМЕНДАЦИИ по использованию оболочки «ЭДИКОЛ Т» в качестве замены говяжьих кругов:**

- максимально близко **повторяет внешний вид колбас** в натуральной оболочке;
- можно использовать **ручное наполнение** с имитацией обвязки шпагатом традиционно-принятым для изделий в кругах способом;
- допускается наполнение **на шприцах с клипсатором** с протяжкой шпагата вдоль батона (для фиксирования длины батона);
- повышение уровня **стандартизации внешнего вида** готовой продукции;
- улучшение **санитарно-гигиенических параметров** продукта;
- возможность использования цветных оболочек (цвет дарк, смок) для **сокращения термообработки** и ухода от внешней окраски оболочек искусственными красителями;
- **снижение термопотерь** относительно натуральной оболочки;
- термообработка продукции проводится с применением **традиционных режимов** для изделий в белковой оболочке;
- **экономическая выгода** от снижения отходов, недостатка метража, несоответствия калибра и т.п.

**Предлагаем «ЭДИКОЛ Т» в калибрах диаметром 50 и 60:**

- калибры 50 и 60 мм максимально отвечают калибрам говяжьих кругов, используемым в производстве колбас;
- большой вес батона нежелателен для использования съедобной коллагеновой оболочки при подвешивании за 1 петлю (особенно без сетки, несмотря на обвязку шпагатом).

Директор ООО «ВТР»

Кулинко Т. В.