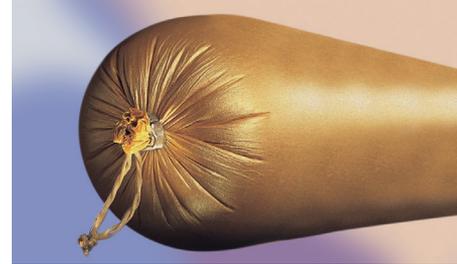


Produkt-Info

Nalo Top



Produktbeschreibung

Die Cellulose-Faserhülle mit Barriere bietet den 3-fachen Frischeschutz.

Anwendungsbereich

Ungeräucherte Brüh- und Kochwurst

Produktvorteile

- ▶ 3-facher Frischeschutz
 - + **Wasserdampfbarriere**
= Pralle, frische Wurst ohne Gewichtsverluste!
 - + **Sauerstoffbarriere**
= Keine Oxidationseinflüsse und kein Verfärben des Brätes!
 - + **Aromabarriere**
= Voller, unverfälschter Geschmack!
- ▶ Hohe Kalibertreue für exakt zylindrische Würste
- ▶ Natürlich mattes Aussehen

Materialzusammensetzung

Die Hüllen basieren auf Cellulose, Faservlies, Glycerin und Wasser

Kaliberspektrum

Von 40 bis 120mm

Farben

Die Farben der **Nalo Top** Hüllen finden Sie im entsprechenden Farbfächer und im Internet unter www.kalle.de/farbfaecher.



Konfektionierformen

Rollen, Bundware, Raupen, Ab- oder Zuschnitte

Druck

Nalo Top ist mit bis zu 6 Farben beidseitig bedruckbar.

Neben über 270 attraktiven Standardmotiven auf **Nalo Top** erstellen wir natürlich auch Druckmotive nach Ihren individuellen Wünschen und Vorgaben.

Die **Nalo Standard-Druckmotive** finden Sie im Druckkatalog und im Internet unter www.kalle.de/druckmotive.



Lagerung

Immer in der Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Die Hüllen vor Frost schützen. Bei Einhaltung dieser Empfehlungen können folgende Lagerzeiten garantiert werden:

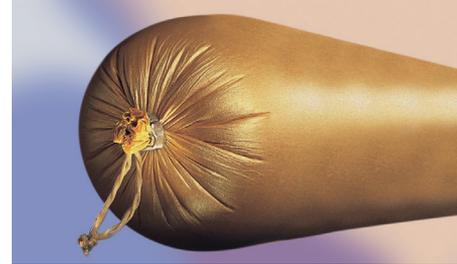
Rollenware	6 Monate
Raupen	12 Monate
Ab- und Zuschnitte	24 Monate

Lebensmittelrechtliche Konformität

Nalo Top entspricht den Anforderungen der §§ 30, 31 des deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Empfehlung XLIV des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und anderen zutreffenden BfR-Empfehlungen, dem Artikel 3 der europäischen Verordnung 1935/2004/EG sowie den anzuwendenden Regularien der Food and Drug Administration (FDA) in den USA.

Produkt-Info

Nalo Top



Empfehlungen zur Verarbeitung

Vorbereiten und Wässern

- ▶ **Nalo Top** bis zur Verarbeitung in der Originalverpackung aufbewahren.
- ▶ Die Wässerungszeit ist von der Konfektionierform abhängig.

Wässerungszeiten (Empfehlungen):

- 15 Minuten für Zuschnitte und Abbindungen
- 30 Minuten für Raupen (bei hoher Raffdichte bis zu mehreren Stunden)
- 60 Minuten für bedruckte Hüllen
- ▶ Wassertemperatur: 20°C bis 40°C. Optimal: 28°C. Die Hüllen sollten vollständig untergetaucht sein.
- ▶ Zu kaltes oder zu heißes Wasser oder zu langes bzw. zu kurzes Wässern kann das Eigenschaftsprofil der Hüllen verändern.
- ▶ Zum Wässern nur frisches Trinkwasser verwenden.

Füllen und Verschließen

- ▶ Die Raupen am farbigen Clip öffnen und bis zum empfohlenen Füllkaliber füllen.
- ▶ Verschließen ist mit allen herkömmlichen Clipmaschinen und Abbindearten möglich.
- ▶ Auf die korrekte Wahl der Clipgröße und den bestmöglichen Zustand der Verschleißeinrichtung ist zu achten.
- ▶ Um das empfohlene Füllkaliber zu erreichen, ist auf die richtige Dimensionierung des Füllrohrdurchmessers zu achten. Das Füllrohr sollte nur geringfügig kleiner sein als die Raupeninnenbohrung.

Erhitzen

- ▶ Würste je nach Gewicht hängend oder liegend auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen.

Kühlen

- ▶ **Nalo Top durch Duschen kühlen!**
- ▶ Die Würste nach dem Erhitzen durch intensives Duschen auf die erforderliche Kerntemperatur herunterkühlen.
- ▶ Das Hängen in Zugluft vermeiden, da einseitige Abtrocknung zu Platzen führen kann.

Füllgewichte der Nalo Top-Abschnitte

Kaliber in mm/ Länge des Abschnittes in cm	Füllkaliber in mm	Zirka-Füllgewicht
45 / 20	48	200 g
45 / 20	48	280 g
45 / 50	48	720 g
50 / 25	53	515 g
50 / 50	53	800 g
55 / 21	58	290 g
60 / 25	65	440 g
60 / 30	65	600 g
60 / 40	65	880 g
60 / 50	65	1280 g
60 / 60	65	1500 g
75 / 50	80	1780 g
75 / 60	80	2250 g
90 / 50	103	2820 g
90 / 60	103	3440 g
105 / 50	108	3200 g
120 / 50	125	3800 g

