

Tipps in Hülle und Fülle.

Lagern der Hüllen

Walsroder F plus bitte kühl und trocken bei Raumtemperatur lagern (ideal unter 30°C und 65% r. F.). Licht- und Staubeinwirkungen etc. werden am besten durch die Lagerung der Hüllen im Original-Versandkarton vermieden. Bei sachgerechter Lagerung und Behandlung ist die Eignung von Walsroder Darm für 2 Jahre gewährleistet.

Wässern

Walsroder F plus in fließendem Wasser (handwarm) ca. 30 Minuten wässern – bedruckten **F plus** 60 Minuten. Danach ist die Hülle geschmeidig und verhält sich in jeder Verarbeitungssituation optimal.

Wurst – füllen, verschließen

Walsroder F plus ist manuell wie automatisch problemlos zu verarbeiten. Hüllen auf das empfohlene Kaliber ohne Lufteinchluss füllen, Würste nicht stippen. So werden Platzer im Garprozess vermieden. Hüllen mit Clip oder Garn verschließen.

Garen der Würste

Beim rezepturgerechten Brühen oder Kochen der Würste auf ausreichende Feuchte im Kochschrank achten. Kalt- und Heißräucherung entfallen. Den Garprozess über die Kerntemperatur steuern (Stichthermometer).

In der Praxis liegen die Kerntemperaturen

- bei Brühwurst zwischen 70 und 75°C
- bei Kochwurst zwischen 75 und 85°C.

Bei Gegendruckanwendung ist **Walsroder F plus** temperaturbeständig bis maximal 105°C.

Kühlen

Würste sofort nach dem Garen bis in den Kern gut auskühlen: gründlich duschen (möglichst gleich im Kochschrank) oder im Wasserbad, nicht an der Luft! Besonders wirtschaftlich sind Intervallduschen.

Frostern

Nach dem Duschen die abgetrockneten Würste ins Kühlhaus bringen und bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig kühlen. Auf normale Raumfeuchte achten, um Schimmelbildung zu vermeiden. Beim Frostern direkte Kaltlufteinwirkung vermeiden. Problemloses Frostern ist in abgedeckten Kunststoffstoffsatten oder in Folienbeuteln möglich.

Verpacken und lagern

Würste nur gut abgetrocknet in Kartons mit Ventilationslöchern verpacken. Große Temperaturschwankungen vermeiden (Kondenswasserbildung!). Nicht im Karton lagern! Für SB-Beutelverpackung (Griffschutz) muss die Folie ausreichend wasserdampfdurchlässig sein, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Zur Vakuumverpackung von angeschnittener Wurst den Zipfel (Clip) abschneiden.

Anschnitt

Vor dem Anschnitt die Wurst mit einem nassen Tuch abreiben oder kurz in kaltes Wasser tauchen. Dadurch gibt die Schrumpfspannung der Hülle nach, und die Wurst lässt sich einreißsicher anschneiden.

Unser Infoservice

Weitere technische Auskünfte wie z. B. Clipempfehlungen stehen als »Walsroder Informationen« zur Verfügung. Außerdem finden Sie unsere freundlichen Anwendungstechniker kompetent an Ihrer Seite: per Telefon, E-Mail oder persönlich vor Ort.

Alle Angaben entsprechen unserem besten Wissen und sind unverbindliche Annäherungswerte. Wir empfehlen eine Erprobung unter den jeweils gegebenen Bedingungen.

