

Viscofan Collagen Products



Boyaux collagéniques

Boyaux droits

Boyaux courbes

www.viscofan.com

Viscofan

Brazil - Canada - China - Costa Rica - Czech Republic - Germany - Mexico - Russia - Serbia - Spain - Thailand - United Kingdom - USA

Les boyaux collagéniques de Viscofan – Un chef-d'œuvre pour la charcuterie !

Nos boyaux collagéniques sont des fibres de collagène non cousus, issus de collagène de haute qualité. L'aspect appétissant des saucisses fabriquées dans ces boyaux séduit la clientèle. Aujourd'hui encore, nos chefs-d'œuvre offrent des avantages inégalés aux producteurs ainsi qu'aux consommateurs.



Gamme

Boyaux droits

Naturin Klassik:	Convient aux saucisses cuites fumées (avec propre arôme de fumée).
Naturin EW-D:	Convient aux saucisses cuites fumées avec des vitesses maximales de production (sans propre arôme de fumée).
Naturin R2:	Convient aux saucissons crus / secs avec longues périodes de maturation.
Naturin R2L-D:	Convient à des saucissons crus / secs avec des vitesses maximales de production.
Koko-E:	Convient aux saucisses cuites fumées.
Koko-G:	Convient aux saucisses cuites ou saucissons crus / secs.
Koko-L:	Convient aux saucissons crus / secs (type Lomo).
Koko-R:	Convient aux saucissons crus / secs.

Boyaux courbes

Naturin Kranzdarm:	Convient aux saucisses cuites fumées ou non ainsi qu'aux saucisses crues à tartiner (avec propre arôme de fumée).
Naturin EW-D-KD:	Convient aux saucisses cuites fumées (sans propre arôme de fumée).
Naturin ER:	Convient aux saucisses cuites ou précuites, fumées ou non.
Naturin ER-KR:	L'alternative à Naturin ER pour des portions à poids réduit.
Naturin R2L-D-KD:	Convient aux saucissons crus / secs courbes.
Naturin KRA-R2L:	Convient aux saucissons crus / secs avec petit anneau.

Calibres nominaux

Naturin Klassik:	40 mm – 120 mm
Naturin EW-D:	42 mm – 140 mm
Naturin R2:	43 mm – 135 mm
Naturin R2L-D:	32 mm – 110 mm
Koko-E:	35 mm – 120 mm
Koko-G:	30 mm – 80 mm
Koko-L:	55 mm – 90 mm
Koko-R:	30 mm – 85 mm
Naturin Kranzdarm:	33 mm – 58 mm
Naturin EW-D-KD:	32 mm – 58 mm
Naturin ER:	30 mm – 43 mm
Naturin ER-KR:	36 mm – 38 mm
Naturin R2L-D-KD:	35 mm – 58 mm
Naturin KRA-R2L:	34 mm – 38 mm

Couleurs

Naturin Klassik:	nature, rose saumon
Naturin EW-D:	nature, acajou, rose saumon, genoa, braun-70
Naturin R2:	nature
Naturin R2L-D:	nature, blanc, acajou, marron-70
Koko-E:	nature, acajou, acajou clair, marron-70, caramel, onion
Koko-G:	nature, acajou, acajou clair, marron-70, caramel, onion
Koko-L:	nature
Koko-R:	nature, acajou, acajou clair, marron-70, caramel, onion
Naturin Kranzdarm:	nature, acajou, rose saumon, caramel
Naturin EW-D-KD:	nature, acajou, rose saumon, rouge-TR
Naturin ER:	nature, rouge-02, rouge-17, noir, caramel
Naturin ER-KR:	nature
Naturin R2L-D-KD:	nature, marron-37
Naturin KRA-R2L:	nature

Pour plus d'information, veuillez consulter notre catalogue de produits.

Préparation

- La plupart des boyaux collagéniques doivent être trempés dans l'eau salée à minimum 10% (pendant 10–30 minutes pour un boyau livré en sticks plissés).
- Tremper Naturin R2L-D, Naturin EW-D, Koko-E, Koko-R et Koko-L au moins 30 minutes (de 1 - 3 heures au maximum) dans l'eau salée à 15%.
- Ne pas tremper les sticks plissés Naturin ER et Naturin ER-KR : ils sont conditionnés prêts à l'emploi.
- Embosser sans laisser entrer d'air, clipper ou ficeler.
- Après séchage et fumage, la température de cuisson ne doit pas dépasser les 75°C.
- Laisser ensuite refroidir.
- Tous les systèmes de fumage et de cuisson usuels peuvent être utilisés.



Maturation

- Nous vous recommandons de réduire progressivement la température et l'humidité relative de l'air (HR) pour passer d'env. 22°C / 95% (HR) à 18°C / 85% (HR) en l'espace de 7 à 10 jours, la ventilation devant rester faible (de 0,2 m/s à 0,5 m/s).
- Pour une maturation complémentaire ou le stockage, nous recommandons une température de 16°C avec une humidité relative de l'air entre 75 et 80%.

Boyaux collagéniques

En un coup d'oeil

Avantage	Avantage
Aspect	L'utilisation des boyaux en collagène non comestibles garantit une belle forme à toutes les sortes des saucisses classiques.
Clippage / ficelage	Ces boyaux collagéniques supportent sans problème tous les systèmes de clippage et y sont particulièrement résistants. Lors du ficelage manuel, les boyaux de fibres présentent également une excellente résistance et sont faciles à manipuler.
Constance des calibres	Les boyaux collagéniques se démarquent par un calibre constant et une grande régularité.
Economie	Ces boyaux collagéniques sont extrêmement économiques dans leur production.
Formes spéciales	Les boyaux pour saucissons crus / secs sont disponibles dans une multitude de formes différentes (en forme de sac, de vessie ou de porcelet par exemple)
Gamme	La grande diversité de types de collagène en ce qui concerne les boyaux collagéniques garantit le produit optimal pour chaque utilisation.
Machines	La grande diversité des confections (en rouleaux, en pièces prédécoupées, en sticks plissés) et la forme adaptée aux besoins et aux machines garantissent une excellente fabrication sur toutes les embosseuses.
Maturation	Les boyaux collagéniques de l'assortiment de saucissons secs ont un comportement parfaitement équilibré en ce qui concerne la perméabilité de la vapeur d'eau, la maturité et le séchage. Ainsi, le boyau adhère constamment à la saucisse. Il ne se détache pas, mais se pèle néanmoins très facilement.
Perméabilité / Fumage	La pénétrabilité de la fumée et de la vapeur d'eau est excellente et surtout très régulière. Elle garantit le développement optimal du goût et des arômes. Les remarquables propriétés de fumage assurent un bel aspect extérieur pour un produit irréprochable d'un point de vue visuel.
Prêts à l'emploi	La plus part de boyaux collagéniques en sticks plissés sont livrables prêts à l'emploi, ce qui évite un trempage préalable.
Pelabilité	Ces boyaux se pèlent facilement. Particulièrement le consommateur apprécie l'aspect appétissant et irréprochable d'une saucisse pelée.
Sans poches	L'utilisation de ces boyaux collagéniques réduit le risque de poches de gras et de gelée dans la saucisse.

Pour plus de détails, veuillez faire la demande des fiches-produits auprès des filiales compétentes de votre pays. Les présentes informations reposent sur nos connaissances actuelles et sont données uniquement à titre indicatif. Elles n'ont aucune valeur contractuelle. Viscofan se réserve le droit de modifier ou de compléter en fonction du progrès technique.

