

VISKASE®

Boyaux plastiques VISDRY™

Les boyaux VISDRY™ sont des boyaux à haute perméabilité pour les saucisses sèches ou fumées destinées à être pelées manuellement, ainsi que pour la charcuterie à trancher. Ils présentent des pertes de poids typiques des applications semi-sèches traditionnelles et à cycle de cuisson court.

Les boyaux Visdry™ offrent des rendements plus élevés pour les produits semi-secs sans pré-trempage dans l'eau salée, tout en créant moins de déchets par rapport aux boyaux collagène non comestibles et aux boyaux Fibrous.

Caractéristiques et avantages du produit:

- Boyaux plastiques non comestibles, à haute perméabilité, disponibles avec une surface brillante ou mate
- Les boyaux droits ou courbes sont proposés en sticks plissés pour offrir une performance optimale
- Excellente performance sur clippeuses, qu'ils soient sous forme de sticks plissés ou de bouts coupés
- La perméabilité réduite permet d'éviter un séchage excessif de la viande en surface («croustade») et d'éliminer un séchage dans des conditions humides
- Productivité accrue grâce à des boyaux plus fins que les boyaux traditionnels conçus pour le séchage, ce qui permet d'obtenir plus de boyaux pour la même longueur de stick par rapport aux boyaux collagène
- Ils conviennent aux cycles de cuisson court à des températures de traitement allant jusqu'à 85° C pendant 2 heures, 60° C pendant 15 heures et aucune restriction temporelle à une température de séchage inférieure à 30° C pour les saucisses sèches traditionnelles

Viskase fournit des boyaux de qualité qui répondent aux normes de sécurité alimentaire les plus élevées!

Nous nous engageons à améliorer continuellement notre système de management pour garantir des produits sûrs, de qualité et une entière traçabilité.



GAMME DE CALIBRES

- Boyaux droits (RSD) de 35 à 65 mm
- Boyaux courbes (RSD) de 35 à 50 mm

GAMME DE COULEURS

- Disponibles incolores et dans une gamme de couleurs pour mettre en valeur l'aspect visuel du produit fumé
- Finissage mate disponible pour un aspect traditionnel
- Pour des couleurs personnalisées, veuillez demander à votre représentant commercial Viskase

FINISSAGE

- Bobines, flottes, bouts coupés et sticks plissés
- Disponibles en version prêt à l'emploi pour augmenter la productivité et garantir une hygiène parfaite

IMPRESSION

- 1 à 6 couleurs, recto et verso, disponibles selon l'application



Boyaux plastiques VISDRY™

Les boyaux VISDRY™ ont été conçus afin de leur garantir une performance optimale et pour une grande diversité d'applications dans les saucisses sèches et semi-sèches. Les boyaux Visdry™ permettent de réduire la durée du cycle de séchage, tout en assurant la même perte de poids et les mêmes caractéristiques organoleptiques que les boyaux Fibrous ou les boyaux de collagène.

Contactez un représentant commercial pour en savoir plus.

Trempage:

- Les boyaux ne doivent pas être trempés avant utilisation.
- Si nécessaire, il peut être utile de tremper brièvement le stick de boyau pendant une minute dans l'eau froide.

Embossage / Clippage:

- Les boyaux VISDRY™ sont plus fins que les boyaux de collagène non comestibles et les boyaux fibreux. Sélectionnez la taille de clip appropriée et ajustez la pression de clippage pour assurer une bonne étanchéité sans endommager le boyau.

**Les boyaux VISDRY™ sont destinés à être utilisés comme un moule pour donner forme au produit au cours de sa fabrication et ne doivent pas être consommés. Les boyaux VISDRY™ ne sont pas comestibles et doivent être retirés avant la consommation.*

Offrir davantage, ensemble

Parmi les produits leaders du marché de Viskase Companies, Inc. figurent : les petits boyaux cellulose (Viskase® NOJAX®), les boyaux cellulose Fibrous (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous dont les boyaux barrière Walsroder F plus et FVP), les boyaux en textile et une large gamme de boyaux plastiques. La gamme de produits extrêmement complète de Viskase® comprend aussi les marques Walsroder® et Darmex Casing®, ce qui permet de fournir toute une gamme de solutions et de services en matière d'emballage alimentaire de première qualité.

Stockage et manipulation:

- Utiliser les boyaux dans les 2 ans suivant la livraison
- Stocker dans un endroit frais et sec
- Éviter les zones de stockage à températures trop élevées ou trop basses
- Laisser les boyaux dans leur emballage d'origine jusqu'à utilisation
- Conserver les boyaux non utilisés dans des sacs hermétiques et les replacer dans leur emballage d'origine
- Pour éviter d'abîmer les boyaux, ne pas ouvrir les cartons avec un couteau, des instruments tranchants ou des crochets