



Ostonki z tworzyw sztucznych VISDRY™

Ostonki VISDRY™ to wysoko przepuszczalne ostonki przeznaczone dla suszonych i wędzonych kiełbas, które można ręcznie obierać, a także wędlin nadających się do krojenia w plastry, które wykazują standardowe ubytki masy typowe dla produktów tradycyjnie suszonych oraz podsuszanych w krótkim cyklu wędzenia.



Ostonki Visdry™ zapewniają lepszą wydajność krótkich procesów obróbki termicznej produktów półsuchych bez konieczności namaczania, co prowadzi do wytwarzania mniejszej ilości odpadów w porównaniu do ostonek kolagenowych i fibrusowych.

Cechy i zalety produktu:

- Wysoce przepuszczalna, niejadalna ostonka z tworzywa sztucznego o błyszczących i matowych powierzchniach
- Ostonki proste lub wiankowe dostępne są w formie marszczonych batonów, aby zapewnić optymalną wydajność
- Doskonale nadają się do zamykania na różnego rodzaju urządzeniach klipsujących, zarówno w postaci marszczonych batonów, jak i ciętych odcinków
- Zmniejszona przepuszczalność zapobiega nadmiernemu wysychaniu produktów mięsnych na zewnątrz („sucha skórka”) i eliminuje konieczność peklowania w warunkach wilgotnych Zwiększona wydajność dzięki cieńszym niż tradycyjnie ostonom do wędzenia, które umożliwiają umieszczenie większej ilości ostonek na takiej samej długości kija w porównaniu do ostonek kolagenowych
- Są odpowiednie do krótkich cykli wędzenia w temperaturach do 85°C – 2 godziny, 60°C – 15 godzin i brak ograniczeń czasowych przy temperaturze wędzenia poniżej 30°C w przypadku tradycyjnie suszonych kiełbas.

Firma Viskase dostarcza najlepszej jakości ostonki spełniające najwyższe normy bezpieczeństwa żywności!

Zobowiązujemy się do ciągłego doskonalenia systemów zarządzania w celu zapewnienia jeszcze bezpieczniejszych produktów, lepszej jakości i pełnej identyfikowalności.

ZAKRES ROZMIARÓW

- Ostonki proste od kalibru (RSD) 35-65 mm
- Ostonki wiankowe od kalibru (RSD) 35-50 mm

KOLORY

- Dostępne w wersji bezbarwnej i szerokiej gamie atrakcyjnych kolorów, podkreślających wygląd wędzonych produktów
- Dostępne matowe wykończenie, zapewniające tradycyjny wygląd
- Informacje na temat indywidualnych kolorów można uzyskać u przedstawiciela handlowego Viskase

KONFEKCJONOWANIE

- Dostępne w rolkach, wiązках, ciętych odcinkach i jako marszczone batony
- Dostępne jako batony gotowe do nadziewania, w celu zwiększenia wydajności i zapewnienia higieny

NADRUKI

- Od 1 do 6 kolorów, jedno i dwustronne



Ostonki z tworzyw sztucznych VISDRY™

Ostonki VISDRY™ są zaprojektowane w celu zapewnienia optymalnej wydajności produktu w rozmaitych zastosowaniach w zakresie kiełbas suszonych i podsuszanych. Ostonyki Visdry™ mogą skrócić czas cyklu suszenia, dzięki czemu można uzyskać jednocześnie taki sam ubytek masy i właściwości organoleptyczne jak w przypadku ostonek fibrusowych lub kolagenowych.

Skontaktuj się z przedstawicielem handlowym, aby uzyskać więcej informacji i dowiedzieć się, jak osiągnąć optymalne rezultaty z przetwórstwa.

Namaczanie:

- Ostonyki nie wymagają namaczania przed użyciem.
- W razie potrzeby można krótko namoczyć kij z ostonymi przez 1 minutę w wodzie z kranu.

Nadziewanie / klipsowanie:

- Ostonyki VISDRY™ są cieńsze od niejadalnych ostonek kolagenowych i ostonek FIBRUSOWYCH. Należy wybrać prawidłowy rozmiar klipsów i dostosować siłę klipsowania w celu zapewnienia prawidłowego zamknięcia ostonyki klipssem bez jej uszkodzenia.

**Ostonka VISDRY™ jest przeznaczona do użycia jako forma kształtująca produkt podczas przetwarzania żywności i nie nadaje się do spożycia. Ostonyka VISDRY™ jest niestrawna i należy ją zdjąć przed spożyciem.*

Razem oferujemy więcej

Do wiodących na rynku produktów Viskase Companies, Inc. należą: małe ostonyki celulozowe (Viskase® NOJAX®), celulozowe ostonyki fibrusowe (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, w tym ostonyki barierowe Walsroder F plus i FVP), ostonyki tekstylne i szeroka gama ostonek z tworzywa sztucznego. Niezwykle kompleksowa oferta produktów Viskase® obejmuje zarówno marki Walsroder®, jak i Darmex Casing®, dostarczając pełną gamę najlepszych w swojej klasie rozwiązań i usług związanych z pakowaniem żywności.

Przechowywanie i magazynowanie:

- Ostonyki należy zużyć w ciągu 2 lat od dostawy
- Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu
- Unikać miejsc, w których panują bardzo wysokie lub bardzo niskie temperatury
- Przechowywać w oryginalnych opakowaniach do czasu użycia
- Nieużyte, otwarte ostonyki należy umieścić w hermetycznych woreczkach w oryginalnym opakowaniu
- Kartony należy otwierać ostrożnie bez użycia noży lub ostrych narzędzi, aby uniknąć uszkodzeń