

Visko
Teepak

Always around

DEVRO

COLLAGENDÄRME / PRODUKTKATALOG
DEUTSCHER MARKT

ViskoTeepak im Überblick.

ViskoTeepak ist einer der weltweit führenden Hersteller von Faser-, Cellulose- und Kunststoffdärmen mit Produktionswerken, Konfektionierungsanlagen und technischen Kundendienstbüros auf der ganzen Welt. Darüber hinaus sind wir stolz auf das branchenweit größte Geschäftspartnernetzwerk, über das wir unsere Produkte in fast 100 Ländern anbieten können.

Unsere neu errichtete Hauptgeschäftsstelle ViskoTeepak Holding Ab wurde im Mai 2018 in Mariehamn auf den finnischen Åland-Inseln eröffnet. Unsere europäischen Produktionsanlagen für Faser- und Cellulosedärme befinden sich im belgischen Lommel und finnischen Hanko. Darüber hinaus werden unsere Kunststoffdärme an unserem mexikanischen Standort in Nuevo Laredo hergestellt. Unsere Konfektionierungswerke befinden sich in Delfzijl (Niederlande), Brno (Tschechische Republik), Posen (Poland) und Kenosha im US-Bundesstaat Wisconsin und unsere Verkaufs- und Vertriebsbüros in Moskau, Hamburg und Mexico City.

ViskoTeepak gehört zur Eriksson Capital Group mit Sitz in Mariehamn (Finnland). Eriksson Capital ist ein privat geführtes Investmentunternehmen, das sich auf kleine bis mittelgroße industrielle High-Tech-Unternehmen mit globaler Reichweite konzentriert. Eriksson Capital engagiert sich in verschiedenen Branchen, die von medizinischen Schläuchen und Kathetern über Versand, Grundstücke und Flugzeug-Leasing bis zum Asset Management reichen.



Erfahren Sie mehr auf:

 viskoteepak.com

 facebook.com/ViskoTeepak

 linkedin.com/company/ViskoTeepak

Inhalt.

Die Entwicklung von ViskoTeepak	4
Eckpfeiler unserer Marke	6
Unternehmenskultur	7
Collagendärme	8
Devro Collagendärme	8
Devro Select	10
Devro Fine	13
Devro Stix	14
Devro Porcine	17
Devro 014	18
Devro Edicol	21
Gut zu wissen	22
Produktportfolio	24
ViskoTeepak Leitlinien	26

Erklärung

ViskoTeepak prüft, dass alle Informationen dieser Produktbroschüre nach bestem Wissen und Gewissen erstellt wurden. ViskoTeepak garantiert nicht für die Genauigkeit und/oder Vollständigkeit der Informationen. Diese Broschüre dient nur der allgemeinen Information und ist nicht als Grundlage wirtschaftlicher Entscheidungen gedacht. Beim ersten Einsatz von ViskoTeepak-Produkten empfehlen wir immer, den kompletten Produktqualifikationsprozess zu durchlaufen. Die mit der Verwendung von ViskoTeepak-Produkten verbundenen Risiken sind

auf die Bedingungen in den „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ (www.viskoteepak.com) begrenzt.

Der Name ViskoTeepak, die Produktnamen Wienie-Pak und Nova sowie das ViskoTeepak-Logo sind eingetragene Marken- oder Warenzeichen der ViskoTeepak Belgium NV und dürfen ohne deren Einverständnis nicht verwendet werden.

Die Entwicklung von ViskoTeepak.



Always around



1950

Gunnar Eriksson sich auf der Fähre von Finland nach Aland am Buffet bediente. Auf dieser Überfahrt bemerkte Herr Eriksson auf seinem Teller ein Stückchen Wurst in einem künstlichen Darm. Gunnar Eriksson interessierte sich so sehr dafür, dass er ein Stück dieser Hülle mitnahm in ein Labor.



1965

Eröffnung Konfektionierungszentrum für Faserdärme in Delfzijl (NL).



1962

Beginn Herstellung des Faserdarms.



1952

Gunnar Eriksson konnte das Geld für die Gründung des Unternehmens Visko in Hanko (Finland).

Visko produziert ersten Darm aus Cellophan.



1975

Gründung Herstellungswerk für Cellulose- und Faserdärme in Lommel (BE).



1994

Eröffnung Konfektionierungszentrum für Cellulosedärme in Brno (CZ).



1995

Beginn Herstellung des Kunststoffdarms Nova.



2007

Die derzeitigen Eigentümer von ViskoTeepak waren überzeugt von der zukünftig positiven Entwicklung der Branche und waren bereit, einen weltweit führenden Hersteller und Lieferanten von Kunstdärmen zu schaffen.

Mit dem Zusammenschluss von Visko und Teepak begann eine neue Ära!



Heute

Die primäre Aufgabe von ViskoTeepak: MakingFoodMoreAccessible, durch die Entwicklung und Bereitstellung von maßgeschneiderten und produktiven Lösungen in enger Zusammenarbeit mit der globalen Lebensmittelindustrie.



2020

Kauf von Konfektionierungszentrum für Faserdärme in Posen (PL).



2014

Übernahme von Konfektionierungszentrum für Faserdärme in Kenosha (USA).



2011

Kauf von Vertriebs- und Logistikbüro in Hamburg (DE).

2052 - Die Zukunft

ViskoTeepak besteht seit 100 Jahren! Mit unserem neuen Drohnen-Lieferservice bedienen wir jetzt den Bedarf an Würstchen und Därmen rund um den Globus in nur wenigen Minuten!



Eckpfeiler unserer Marke.

ViskoTeepak ist eine globale Marke mit einer lokalen Note, die für produktive und maßgeschneiderte Wursthüllenlösungen steht. Wir verstehen die Bedürfnisse unserer Kunden und pflegen langfristige Beziehungen, die beiden Seiten zum Vorteil gereichen. Aber was genau meinen wir, wenn wir über die Eckpfeiler unserer Marke sprechen?

Eckpfeiler unserer Marke



Maßgeschneiderte Produkte

Unser Ziel ist, die maßgeschneiderte, produktivste Lösung für unsere Kunden zu finden. Wir scheuen keine Mühen und Anstrengungen und fertigen jedes Produkt so, dass es perfekt auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt ist. Das macht unsere Produkte einzigartig und gibt unseren Kunden die Möglichkeit, mit hoher Effizienz und Qualität zu produzieren.

Produktive Lösungen

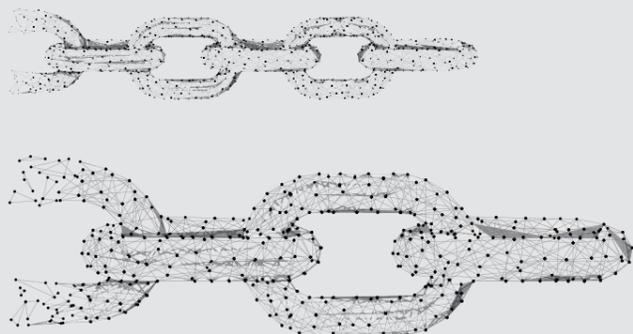
Wir bieten die produktivsten Wursthüllenlösungen der Welt. Wir verbessern und entwickeln ständig Lösungen, die Wert schaffen. Wir sind kreativ und entwickeln unsere Produkte auf nachhaltige Art und Weise.

Wenn es einen besseren Weg gibt, werden wir ihn finden.



Teamwork

Unser Erfolg basiert auf Inklusivität und Zusammenarbeit. Wir arbeiten Seite an Seite mit unseren Kunden und können so ihre spezifischen Anforderungen und Bedürfnisse genau benennen. Wir setzen auf langfristige Partnerschaften und gemeinsam mit unseren Partnern werden wir Sie gemäß unserem Motto „Always around“ stets zuverlässig unterstützen.



Unternehmenskultur.

Die Unternehmenskultur macht das Wesen unserer Firma aus. Wir bei ViskoTeepak wollen unser Unternehmen und unsere Kultur auf drei Unternehmenswerte gründen: Vertrauen, Ehrgeiz und Freude. Aber was genau meinen wir, wenn wir über diese Werte sprechen?

Unternehmenswerte



Vertrauen

Vertrauen baut auf Glaubwürdigkeit, fairem Verhalten und respektvollem Umgang miteinander auf. Wir verdienen Vertrauen, indem wir unseren Worten auch Taten folgen lassen, was besonders auf die Art und Weise zutrifft, wie wir unser Unternehmen und unsere Mitarbeiter führen. Eine Grundvoraussetzung für ein faires Arbeitsumfeld ist der Respekt gegenüber den Kolleginnen und Kollegen, ungeachtet des Alters, des Geschlechts oder der Hautfarbe.

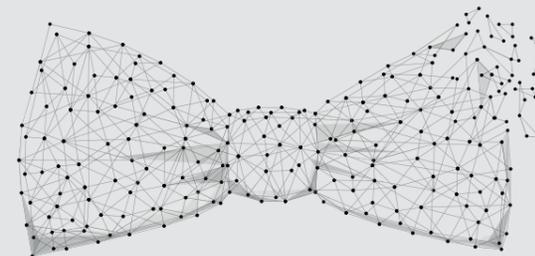
Ehrgeiz

Wir haben das starke Verlangen, der Beste zu sein und möchten auf unserer Straße zum Erfolg weit vorankommen. Daher nehmen wir die Anstrengung auf uns und helfen unseren Kunden und Partnern, geschäftlich erfolgreich zu sein. Unsere Anpackermentalität setzt Energien frei und durch Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten stellen wir sicher, dass wir unsere Ziele erreichen.



Freude

Freude entsteht durch das erfolgreiche Erreichen deiner Ziele und durch die Arbeit in einem Team von Leuten, denen du trauen kannst und denen du dich verbunden fühlst. Daraus entsteht die Energie, die wir für die Annahme der nächsten Herausforderung brauchen!



Collagendärme.

ViskoTeepak arbeitet mit einigen der größten und besten Herstellern auf der Welt zusammen und kann Ihnen dank dieser Partnerschaften einige der branchenweit besten Lösungen auf dem Gebiet der Collagendärme bieten. Wir bieten branchenweit hochwertiges Collagen für den deutschen und US-amerikanischen Markt an. In Deutschland vertreiben wir alle Collagenartikel der Firma Devro.



Was sind Collagendärme?

Collagen ist ein übliches, natürlich vorkommendes, langfasriges Eiweiß mit erstaunlichen Eigenschaften. Es wird seit mehreren Jahren als Ausgangsmaterial für verschiedene Anwendungen auch in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie verwendet.

Devro Collagendärme.

Devro ist einer der weltweit führenden Lieferanten von Collagendärmen für Lebensmittel, die von unseren Kunden bei der Herstellung einer breiten Palette von Würsten und anderen Fleischprodukten verwendet werden. Collagen ist ein in der Natur vorkommendes Polymer, das in unseren Produktionsstätten in den USA, Großbritannien, der Tschechischen Republik und Australien in Gel, röhrenförmigen Hülle und Folien umgewandelt wird.

Devro in Kürze

Devro beschäftigt mehr als 2200 Menschen mit unterschiedlicher Ausbildung und Kenntnissen in Bereichen wie Chemie- und Elektrotechnik, Lebensmitteltechnologie, Fleischwissenschaft und Umweltgesundheit. Mehr als 100 von ihnen stehen täglich über 1000 Kunden mit sachkundigem Rat und Unterstützung für die komplexen Prozesse der Lebensmittelverarbeitung in mehr als 100 Ländern zur Verfügung.

Die lokalen Geschäftsführer sind für die alltäglichen Vertriebs- und Herstellungsprozesse sowie deren wirtschaftlichen Erfolg verantwortlich. Strategie, Finanzpolitik, Marketing und Informationssysteme werden von einem Exekutivausschuss und einem erfahrenen Aufsichtsrat zentral gesteuert.

Devro PLC wurde im Juni 1993 an der Londoner Börse notiert.

Die Anteile sind zu 100% frei handelbar bei etwa 6000 Inhabern von insgesamt 166,7 Millionen Anteilen.

Devro essbare Collagendärme

Durch das Anbieten kosteneffizienter essbarer Collagendärme, die eine verbesserte Produktivität kombiniert mit hoher Konsumentenakzeptanz bieten, hilft die Devro Produktpalette essbarer Verpackungen Herstellern von Wurstprodukten Produkte höchster Qualität zu konkurrenzfähigen Preisen herzustellen.

Vorteile

Collagen hat viele Vorteile; dies sind die vier wichtigsten:

- Es spart Geld
- Die Kunden mögen es
- Es ist sicher
- Es ist vielseitig

Tierisches Collagen ist ein natürlicher Rohstoff und wird als Schlauch extrudiert, zu Blattware verarbeitet oder auch als Gel für Co-Extrusionstechnologien von Devro weltweit vertrieben. Die Devro Standorte und Fabriken sind über den gesamten Globus verteilt, z.B. in UK (Schottland), Holland, Tschechien, China, USA und Australien.



DEVRO WERKE, JILEMNICE, TSCHECHIEN

Der Biss ist entscheidend mit Devro Select.

Devro Select in den Varianten "S" und "C" als erste Wahl für zarte bis knackige Würstchenqualitäten. Diese Würstdärme der neuen Generation wurden speziell aus Kundenperspektive entwickelt, um nicht nur einen außergewöhnlich knackigen und zarten Biss zu garantieren, sondern auch die gewohnt hohe Produktivität zu gewährleisten, die Sie von traditionellen Collagendärmen kennen. Wurstproduzenten können ihre Herstellungskosten auf diese Weise deutlich verringern und gleichzeitig die Verbraucher mit einer außergewöhnlich konstanten und hohen Wurstqualität überzeugen.

Größen und Varianten

Diese hochwertigen Collagendärme werden sowohl mit offenen oder geschlossenen Enden als auch in gängigen Kalibern geliefert, die den Schafsdärmen entsprechen. Unsere Därme sind in unterschiedlichen Längen erhältlich, sodass Sie diese genau nach Ihren individuellen Produktionsanforderungen ordern können.

Qualitätsstandards

Unsere Därme werden unter Einhaltung der internationalen Qualitätsnorm ISO 9002 hergestellt.

Ideal für

- Wiener
- Frankfurter
- Varmkorvs
- Bockwurst
- Hotdog
- Pølser
- Strasbourg
- Debreziner



Außergewöhnlich knackiger und zarter Biss

Die wichtigsten Vorteile

Bemerkenswert 'natürliches' Äußeres.	Gleichmäßiges Kaliber.
Außergewöhnlich knackiger und zarter Biss.	Konstante Größen und Längen.
Verbraucheroptimiertes Produkt.	Hohe Produktivität.
Stabil und einfach in der Anwendung.	Einfach sofort aus der Verpackung verwendbar.
Hygienisch und sicher.	





Produktfamilie für Würstchen aller Art mit Devro Fine.

Devro Fine Produktfamilie für Würstchen aller Art - von gebrühter Bratwurst (Fine-BC Ultra) über getrocknete Typen wie z.B. Knabbanossi bis hin zu heißgeräucherten Brühwürstchen (Fine-S / Fine-C). Eine maßgeschneiderte Lösung, die ideal für viele der weltweit zur Wurstverarbeitung eingesetzten Anlagen ist. Das Produkt garantiert eine erstklassige maschinelle Verarbeitung auch auf Hochgeschwindigkeitsanlagen.

Für alle Arten verarbeiteter Wurst

Die Produktlinie Fine umfasst Därme für verarbeitete Würste unterschiedlicher Varianten in den Kalibern von 15 bis 43 mm. Alle diese Varianten besitzen die gleichen hohen Einsatzmöglichkeiten und eine erstklassige Rauchdurchlässigkeit, die eine schnelle, effiziente und konsistente Verarbeitung sicherstellt. Mit Därmen aus der Fine-Serie stellen Sie sicher, dass Ihre Wurst in Sachen Biss und äußerem Erscheinungsbild den Kundenerwartungen stets zu 100% entspricht, während Sie gleichzeitig eine hohe Produktivität erzielen.

einen hohen Mehrwert garantieren. Die Därme der Produktreihe Fine sind unsere innovativen „Bestseller“, und bieten Ihnen alle Vorteile, die Sie traditionell von Devro gewohnt sind.

Eine besondere Neuheit

Eine besondere Neuheit im Collagenbereich stellt die neue Generation Fine-BC Ultra für gebrühte Bratwürste dar. Ultra vereint die Grundanforderungen an Brühstabilität und Bratverhalten (Grillverhalten) der Produkte in idealer Art und Weise.

Vorteile

Devro hat sich zum Ziel gesetzt, Wurstdärme zu entwickeln, die alle Normen der Nahrungsmittelsicherheit erfüllen und insbesondere aufgrund guten Marktwissens, der sicheren Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe wie auch unseres technisch hochqualifizierten Kundendienstes und der kontinuierlichen Verbesserungsmaßnahmen in unserer Produktentwicklung dem Kunden dauerhaft

Ideal für

- Wiener
- Frankfurter
- Hot Dog
- Pölder
- Bockwurst
- Gebrühte Bratwurst



Wiener von zart bis knackig ...

Die wichtigsten Vorteile

Ideal auch für kaltgeräucherte Rohwurstsnacks.	Konstante Form und Kalibertreue ermöglichen ein einfaches Abpacken und kontrollierbare Produktionsergebnisse.
Varianten für Bratwurstprodukte (gebrüht) und abgetrocknete Produkte (Pfefferbeisser).	Hygienische und rückverfolgbare Rohmaterialien für garantierte Nahrungsmittelsicherheit und sortenreine Ausgangsstoffe.
Erstklassige maschinelle Anwendung garantiert eine hohe Produktivität im Herstellungsprozess.	Optimale Rauchdurchlässigkeit für kurze Verarbeitungszeiten bei gleichbleibenden Farb- und Geschmackseigenschaften.
Regulierbare Bisseigenschaften, die den höchsten Verbrauchererwartungen genügen.	Eine große Auswahl an unterschiedlichen Kalibern, Farben und Anwendungsvarianten.

Für gereifte und getrocknete Rohwurst Snacks aller Art mit Devro Stix.

DEVRO Stix Produktfamilie für gereifte und getrocknete Rohwurst Snacks aller Art von Mini Salami über Landjäger bis hin zu geschimmelten Snacks. Bei dieser Produktreihe handelt es sich um einen essbaren Darm mit einem kleinen Kaliber, welcher speziell für Salami Snacks (Pfefferbeisser, Minisalami) und Landjäger entwickelt wurde. Dieses Produkt ist durch eine exzellente Verarbeitung und optimale Aufnahme des Rauchs gekennzeichnet und kann auch auf Hochgeschwindigkeitsanlagen problemlos maschinell verarbeitet werden. Eine maßgeschneiderte Lösung, die ideal für Anlagen ist, die weltweit zur Verarbeitung von Snackwürsten eingesetzt werden.

Snackprodukte

Der Snack-Markt wächst beständig und ist eine wichtige Größe für die Nahrungsmittelindustrie. Der Wunsch der Kunden nach schnell verzehrbaren und nahrhaften Fleischprodukten hat zu einem Trend hin zu kleineren Portionsgrößen und Packungsgewichten geführt. Wurstprodukte, die in diesem Bereich verkauft werden, umfassen fermentierte, Edelschimmelanwendungen, getrocknete und gekochte Würste mit kleinen Durchmessern. Unter den zahllosen transparenten und gefärbten Produkten von Devro findet sich mit Sicherheit auch der Darm, der genau die Anforderungen Ihres Snack-Produktes erfüllt.

Größen und Varianten

Unsere Därme sind mit offenen oder geschlossenen Enden in Kalibern von 13 mm bis 22 mm erhältlich, sodass wir sicherlich auch für Ihre spezifischen Verarbeitungs-

bedingungen genau das richtige Produkt im Angebot haben. Darüber hinaus sind auch eingefärbte Därme erhältlich, mit denen Sie die äußere Attraktivität Ihres Produktes noch weiter verbessern können.

Ideal für

- Beef-sticks
- Snack-sticks
- Bier-beisser
- Pfeffer-beisser
- Cabanossi
- Landjäger
- Mini-salami
- Mediteran geschimmelte Rohwurst Snacks



Die wichtigsten Vorteile

Exzellente Trocknung und Verarbeitung.	Einheitliche Größen und Längen.
Gute Farbentwicklung.	Direkt aus der Verpackung verwendbar.
Zarter Biss.	Hygienisch und sicher.
Hohe Produktivität.	Lieferverlässlichkeit.
Kalibertreue.	





Die Alternative zum essbaren Rindercollagendarm mit Devro Porcine.

Diese Würstdärme auf Basis von Schweinecollagen sind eine innovative Neuentwicklung von Devro, die eine hohe Produktivität garantieren und gleichzeitig für den Verbraucher sehr attraktiv sind. Diese Därme sind sowohl für verarbeitete als auch rohe Wurstprodukte erhältlich. Geeignet sind diese Därme insbesondere zur Produktion von Wurstwaren, die zu "100%" aus Schwein bestehen.

Spezialprodukte

Devro hat sich zum Ziel gesetzt, Würstdärme zu entwickeln, die alle Normen der Nahrungsmittelsicherheit erfüllen und insbesondere aufgrund guten Marktwissens, der sicheren Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe wie auch unseres technisch hochqualifizierten Kundendienstes und der kontinuierlichen Verbesserungsmaßnahmen in unserer Produktentwicklung dem Kunden dauerhaft einen hohen Mehrwert garantieren. Devro Porcine Spezialprodukte erfolgte unter besonderer Berücksichtigung unserer heutigen, hochmodernen Produkthanforderungen, sodass auf Kundenseite keinerlei Bedürfnisse offenbleiben.

Abfüllmaschinen und Drehabbindern möglich. Für automatische Befüllsysteme sind Raupen mit entsprechend verschlossenen Enden erhältlich. Füllen ist bis zu einem Maximaldurchmesser von 0,5 mm über der Kennzeichnungsgröße möglich.

Ideal für

- Wiener
- Frankfurter
- Französische chipolata-bratwurst
- Frühstückswurst
- Bockwurst
- Cabanossi

Verarbeitungshinweise / Informationen

Die Raupen müssen vor der Verwendung nicht gewässert werden sondern kommen direkt aus der Verpackung heraus zum Einsatz. Darüber hinaus ist ein effektiver Einsatz auf allen Arten von halboder vollautomatischen



Die wichtigsten Vorteile

Ideal für alle Produkte aus reinem Schweinefleisch.	Glänzend frisches Aussehen der Wurst erzeugt Appetit beim Verbraucher.
Varianten für alle gängigen Würstchenprodukte (geräuchert, gekocht, frisch).	Optimale Rauchdurchlässigkeit für kurze Verarbeitungszeiten bei gleichbleibenden Farb- und Geschmackseigenschaften.
Erstklassige maschinelle Anwendung garantiert eine hohe Produktivität im Herstellungsprozess.	Konstante Form- und Kalibertreue ermöglichen ein einfaches Abpacken und kontrollierbare Produktionsergebnisse.
Regulierbare Bisseigenschaften, die den höchsten Verbrauchererwartungen genügen.	Nahrungsmittelsicherheit – garantierte Rückverfolgbarkeit und Sortenreinheit der Rohstoffe.

Der ultimative Hautfaserdarm für zahlreiche Anwendungen mit Devro 014.

Nicht-essbare Collagenprodukte für kalt und heiß geräucherte Rohwurstanwendungen. Die Hülle ist so gestaltet, dass sie einen natürlichen Anblick gewährt und eine herausragende Präsentation aller Arten von Wurstkalibern ermöglicht. 014 Hautfaserdärme bieten sowohl abgebunden als auch gerafft die Kostenvorteile effizienter Verarbeitung. Insbesondere für hochqualitative Schimmelreifungen ist die 014 Hautfaserhülle sehr zu empfehlen.

Collagendärme 014

Konzipiert, um einen natürlichen Look aller trockenen salamiartigen Würste zu ermöglichen; sowohl luftgetrockneten, geräucherten als auch schimmelgereiften Rohwürsten. Kaliber 32-125 mm. Für intensivere Räucheroptik auch in mahagoni erhältlich.

Mehr Hygiene und weniger Versandkosten

Die aus natürlichem Collagen der Rinderspalthaut extrudierten 014 Hautfaserdärme entsprechen allen hygienischen Anforderungen der Lebensmittelverarbeitung. Effiziente Packformate erlauben eine kostengünstige Logistik und Lagerung.

Ideal für

- Salami Tipo Milano
- Ungarisch Salami
- Chorizo
- Cervelatwurst
- Genova
- Pfeffersalami
- Paio
- Regensburger
- Pastrami
- Geschimmelte Premiumprodukte



Die wichtigsten Vorteile	
Natürlich wirkende Wurstpräsentation.	Wirkungsvolle Schrumpfung für Trockenanwendungen.
Leicht zu schälende Haut.	Gleichbleibendes Kaliber, Durchlässigkeit und Elastizität.
Hervorragende Rauchabsorption und Farbentwicklung.	Effektives Clippen an allen Clippmaschinen.
Die finale Konfektionierung als Raffware oder in abgebundener Form wird der jeweiligen Kundenanforderung angepasst.	Kaliber 32–125 mm.



Schimmelgereifte Salami



Perfekt geformte Schinken mit Devro Edicol.

Eine Auswahl farbloser und farbiger Filme für Schinken-, Braten-, Pasteten- und Wurstspezialitäten ist ein zusätzliches Angebot im Devro Portfolio für Premiumprodukte. Verfügbar sowohl als Blattware, Rollenware oder auch als Schlauchvariante (Darm) für spezielle Anforderungen und Applikationen. Diese Collagenprodukte können auf Wunsch auch mit einer Stippung versehen werden.

Edicol S

Planfilm, sowohl in Rollen- als auch Blattform, verleiht Ihrem Schinken einen hochqualitativen Endschliff. Wirkungsvolle Verarbeitung, gute Räucher- und Koch-eigenschaften und das einfache Entfernen des Netzes bedeuten ein Mehr an erstklassigem Schinken. Die hochglänzende Verpackung macht den Schinken im Regal zudem für den Konsumenten wertiger.

Edicol T

Die essbare Collagenhülle in größeren Kalibern für spezielle Anforderungen über den Würstchenbereich hinaus, z.B. für netzunterstützte Salamianwendungen oder auch spezielle Fleischzubereitungen.

Edicol A

Tubenfilm für frische, gefrorene oder verarbeitete Braten und Schinken.

Edicol MX

Planfilm für Schinkenprodukte als Blatt- oder Rollenware im Angebot.

Verarbeitungstipps & Daten

Edicol wird direkt von der Rolle benutzt. Es kann kostengünstig auf allen üblichen Arten semiautomatischer oder automatischer Füllmaschinen verwendet werden. Rollen oder Blätter sind mit einer Breite von 25-62 cm verfügbar, um die spezifischen Anforderungen ihrer Produkte zu erfüllen.

Ideal für

- Gekochte Schinken
- Geräucherte Schinken
- Luftgetrocknete Schinken
- Braten
- Pasteten
- Netzsalami
- Fleischrouladen
- Fertigprodukte



Die wichtigsten Vorteile

Plan- oder Tubenfilm für eine breite Anwendungspalette.	Breite von 25-62 cm, glänzende und frische Oberfläche für besseres Konsumentenerlebnis.
Perforationen für besseres Aussehen des Endprodukts und Wickelleistung.	Hygienisches und nachvollziehbares Sourcing für Gesundheits- und Markensicherheit.
Farbloser oder färbiger Film für spezielle Anwendungen.	Sehr gute Brüh- und Räuchereigenschaften.
Hervorragende Rauchaufnahme.	Tubenfilm für Kaliber 50-150 mm
Leichtes Entfernen des Netzes von Braten und Schinken.	

Erstklassige Netzschinken im Edicol film

Gut zu wissen.

Lagerbedingungen

Lagern Sie ungeöffnete Kartons kühl und trocken (5 bis 15 °C). Geöffnete Kartons luftdicht verschließen (luftdichte Verpackung oder Beutel), um einem Feuchtigkeitsverlust vorzubeugen.

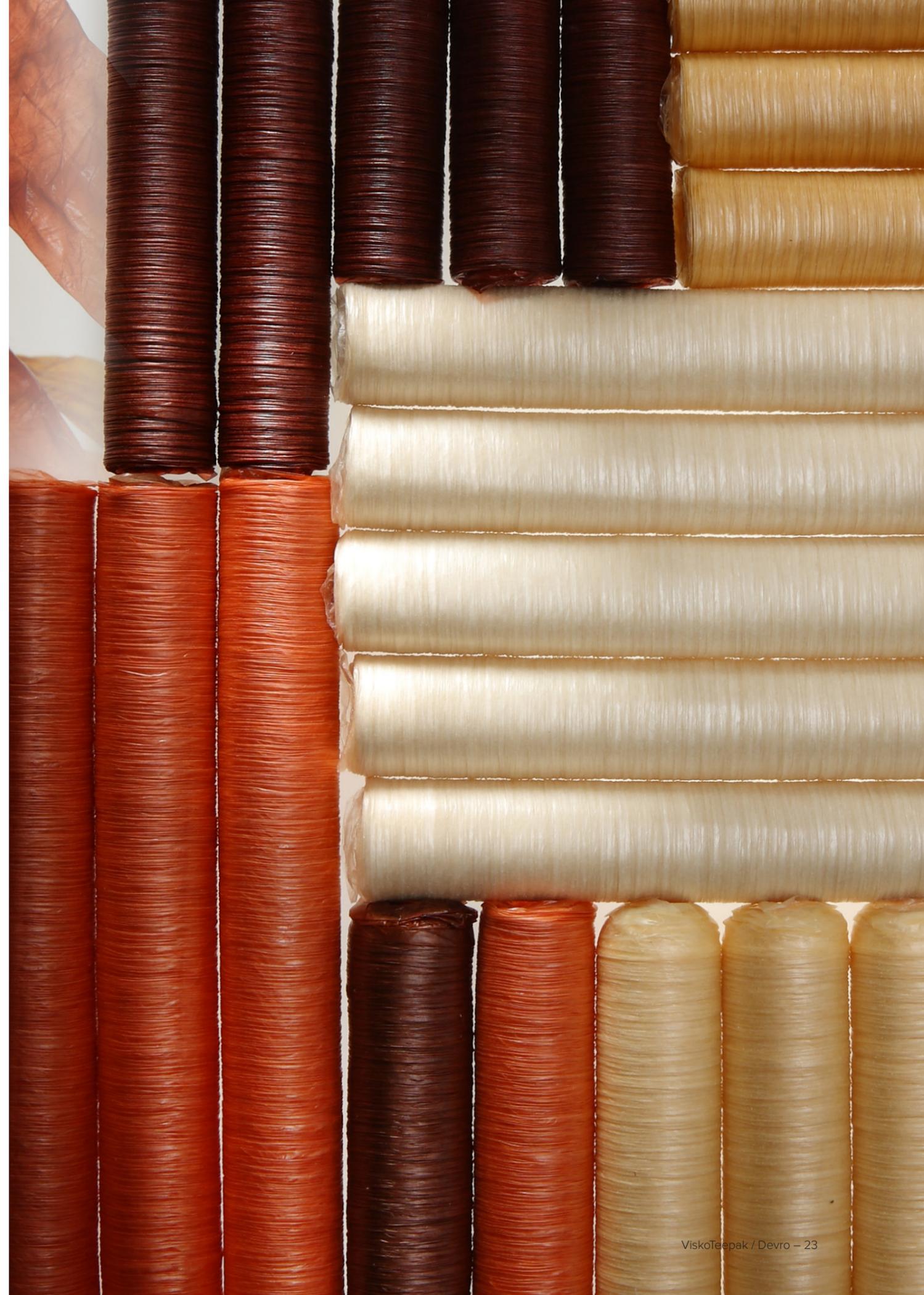
Technischer support

Wir stellen unseren Kunden über unsere hochqualifizierten Techniker und technischen Mitarbeiter, Entwicklungseinrichtungen, Testküchen und ein flächendeckendes Vertriebsnetzwerk weltweit unseren Kundendienst und unsere technischen Supportleistungen zur Verfügung.

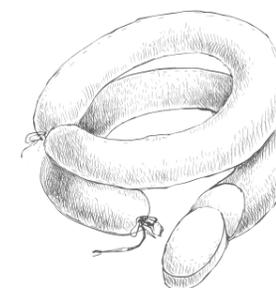
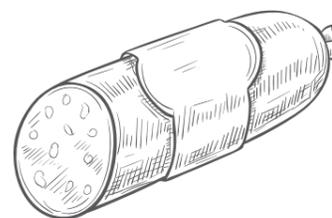
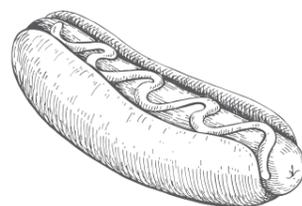
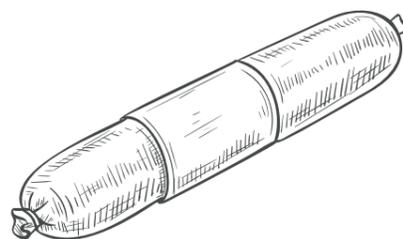
Qualitätsstandards

Es ist unser beständiges Anliegen, sowohl eine hohe Produktionsqualität als auch ein qualitativ hochwertiges Endprodukt zu liefern, welches die internationale Qualitätsnorm ISO 9001, den Standard zur Lebensmittelsicherheit FS 22000 sowie entsprechende BRCStandards erfüllen. Die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe in unseren Produkten garantiert Ihnen ein besonders sicheres und kontrollierbares Endprodukt.

Für weitere Informationen bezüglich verfügbarer Kaliber- und Farbangebote können Sie sich gerne jederzeit an unseren für Sie zuständigen Außendienst Mitarbeiter wenden.



PRODUKTPORTFOLIO.



● Faserdärme

Wir sind in Bezug sowohl auf Menge als auch auf Auswahl weltmarktführend in der Fertigung von Faserdärmen. Wir bieten darüber hinaus die größte Auswahl an Kalibern – vom kleinsten bis zum größten. Faserdärme können für eine Vielzahl an Anwendungen eingesetzt werden, wie zum Beispiel Peperoni, Salami, Aufschnitt und vieles mehr.

- Fibrous Standard (ST)
- Fibrous MAX
- Fibrous Super Protect
- Fibrous Glide
- Fibrous Xtreme
- Fibrous XL/LCXL
- Fibrous Brilliant
- Fibrous FLX
- Fibrous CRF
- Fibrous Preserve

● Cellulosedärme

Unsere Cellulose-Produktlinie heißt Wienie-Pak. Wir zählen zu den Marktführern bei Cellulosedärmen. Wir bieten unseren Kunden den marktweit effizientesten Cellulosedarm. Wienie-Pak wird für die Herstellung aller Arten Frankfurter, Wiener, Bierknacker und Minisalamis verwendet.

- Wienie-Pak Rapid Peel
- Wienie-Pak Colored Casing
- Wienie-Pak Window
- Wienie-Pak D-Tech
- Wienie-Pak Printed
- Wienie-Pak Logoprint
- Wienie-Pak Multicolor Printed
- Wienie-Pak Long-Shirred

● Kunststoffdärme

Unsere Kunststoffdarmproduktlinie heißt Nova. Der Darm Nova ist eine Kombination aus verschiedenen Hochleistungskunstharzen, die zusammen eine einzigartige Leistungsfähigkeit bieten. Der Nova-Darm wird für eine breite Palette an Kochschinkenwaren, Leberwürsten und Pasteten verwendet.

- Core Series
- Shape Series
- Industrial Series
- True Series
- Permeable Series

● Collagendärme

Wir bieten für den deutschen und US-amerikanischen Markt sowohl essbare als auch nichtessbare Collagendärme an. Sie sind fest und flexibel und daher in einer Vielzahl an Anwendungen einsetzbar, zu denen neben Koch- und Rohwürsten z. B. auch Brühwursthalbfabrikate gehören.

- Devro essbaren (Deutschland)
- Devro nichtessbaren (Deutschland)
- Nippi essbaren (USA)
- Nippi nichtessbaren (USA)
- Fibran nichtessbaren (USA)

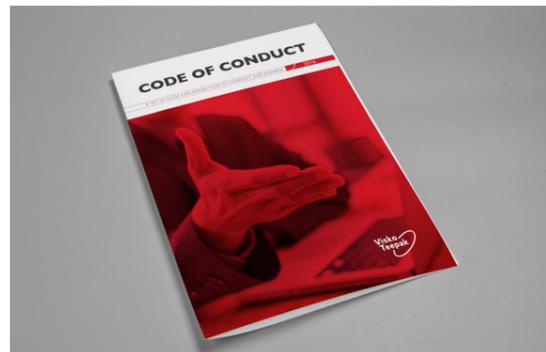
● Verpackungen

ViskoTeepak ist ein Vollenbieter von Lebensmittelverpackungen für die fleisch- und geflügelverarbeitende Industrie. Unsere Verpackungslösungen und -Marken werden heute in Deutschland, den USA, Kanada und Mexiko angeboten. Unsere Verpackungsmaterialien kommen bei einer Vielzahl an Produkten zum Einsatz, wie z. B. bei Vakuum- und Schrumpfbeuteln sowie Folien.

- Konfektionierte Garnschlaufen von TNI
- Evolv – Schrumpfbeutel
- Ally – Folien
- Vivid Pouches
- Vista Gel

Werte und Leitlinien.

ViskoTeepak verpflichtet sich, sein Unternehmen und seine Geschäfte mit Ehrlichkeit und Integrität zu führen bzw. zu tätigen, indem wir die geltenden Gesetze befolgen und sicherstellen, dass jeder Mitarbeiter und Geschäftspartner respektvoll behandelt wird. ViskoTeepak besitzt die höchste Zertifizierungsstufe in der Würstchillenbranche. Wir übernehmen Verantwortung, wenn es um Qualität, Gesundheit, Sicherheit und die Umwelt geht.



Verhaltenskodex

Den vollständigen Text unseres Verhaltenskodex können Sie auf unserer Website www.viskoteepak.com (auf Englisch) nachlesen.



Nachhaltigkeitsbericht

Den vollständigen Text unseres Nachhaltigkeitsberichts können Sie auf unserer Website www.viskoteepak.com nachlesen.

Zertifizierungen	Lommel	Hanko	Delfzijl	Brno	Nuevo Laredo	Kenosha	Posen
Lebensmittelsicherheit: GFSI- anerkannte Zertifizierung	★	★	★	★	★	★	★
Qualität: ISO 9001	★	★	★	★	★		
Umwelt: ISO 14001	★	★			★		
Arbeitssicherheit: ISO 45001	★	★					
Kosher-Zertifizierung	★	★	★	★	★	★	★
Halal-Zertifizierung	★	★	★	★	★	★**	★
Lebensmittelkontakt: Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	★	★	★	★	★		★
Lebensmittelkontakt (USA); C.F.R. 21 FDA 170-199*	★	★	★	★	★	★	
Registrierung als Lebensmittelbetrieb bei der FDA (USA)	★	★	★	★		★	
Zoll und Handel: Status des Zu- gelassenen Wirtschaftsbeteiligten (AEO)	★	★	★				

*Wo zutreffend

**Für Alginat-Därme



Always around

Erfahren Sie mehr auf:

 viskoteepak.com

 facebook.com/ViskoTeepak

 linkedin.com/company/viskoTeepak



Always around

Kontaktinformationen für Ihren lokalen Vertriebsmitarbeiter finden Sie unter www.viskoteepak.com

Verkauf

Kay Harmel

Vertriebs- & Marketingleiter
(Deutschland)
+49 (0) 151 445 725 17

André Bischoff

Verkauf & Anwendung
(Ost)
+49 (0) 172 916 5554

Oliver Birk

Anwendungstechnik &
Entwicklung
(Südwest)
+49 (0) 173 922 7750

Rüdiger Hell

Verkaufsleiter
(Nord)
+49 (0) 160 991 66661

Marcel Warkentin

Verkauf & Anwendung
(NRW & Südwest Niedersachsen)
+49 (0) 171 886 0603

Dieter Hörl

Verkauf & Anwendung
(Südost)
+49 (0) 171 886 0602

Christian Erdbrügge

Verkaufsleiter
(Süd)
+49 (0) 172 644 2198

Chris Richter

Verkauf & Anwendung
(Nordost)
+49 (0) 172 910 7203

Thomas Friedrich

Anwendungstechnik &
Entwicklung
(Südost)
+49 (0) 171 175 2747

Heinrich-Wilhelm Böhme

Leiter Anwendungstechnik
& Entwicklung (Deutschland)
+49 (0) 172 882 6906

Johann Lummer

Verkauf & Anwendung
(Südwest)
+49 (0) 173 922 7697

Werke und Büros

Tschechien

Vlastimila Pecha 1270/14
627 00 Brno - Slatina
+420 544 125 111

*Konfektionierungswerk
für Cellulosedärme*

Niederlande

Rondeboslaan 18
NL - 9936 BK Delfzijl
+31 596 646 444

*Konfektionierungswerk
für Faserdärme*

Finnland

Viskontie 38
FI - 10900 Hanko
+358 207 599 499

*Produktionswerk für
Faserdärme*

Deutschland

Ottensener Straße 14
22525 Hamburg
+49 40 5400 030

Vertriebsbüro

United States

1126 88th place
Kenosha, WI
53143
+1 800-558-4058

*Konfektionierungswerk
für Faserdärme*

Belgien

Maatheide 81
BE-3920 Lommel
+32 11 550 711

*Produktionswerk für
Faser- und Cellulosedärme*

Mexiko

Galeria 8 Parque Industrial
América
Nuevo Laredo, 88277
Tamaulipas
+52 867 718 2818

*Produktions- und
Konfektionierungswerk
für Kunststoffdärme*

Polen

Baranowo, ul.
Rzemieślnicza 79
62-081 Przeźmierowo
+48 61 823 82 91

*Konfektionierungswerk
für Faserdärme*

Hauptniederlassung

Finnland

Torggatan 6
FI-22100 Mariehamn
+358 18 526 708