Visko Teepak

solutions

CASINGS & PACKAGING MATERIALS / ViskoTeepak.com

Der Aufstieg der Peperoni am Band
Warum Optik und Leistung des Gehäuses mehr denn je zählen.

Vom Kleben zum Schälen
Wie die einstellbare Adhäsion das Spiel für Fleischproduzenten verändert.

Unterstützung des Wachstums in jeder Phase
Die faserige Hülle von ViskoTeepak erfüllt die Anforderungen eines sich schnell entwickelnden Marktes.

DIE GEHÄUSE HINTER DER VERRÜCKTHEIT

Erfahren Sie, wie Faserdarm die heute am meisten nachgefragten Formate, wie vorgeschnittene Peperoni und Salami, unterstützt. Mit gleichbleibender Größe und zuverlässiger Leistung hilft er Herstellern, die sich verändernden Verbraucher- und Marktanforderungen zu erfüllen.

Mehr lesen

Faserdärme: Die Antwort auf die wachsende Nachfrage nach Peperoni und Salami

Der Markt für verarbeitetes Fleisch wächst rasant – insbesondere in den Bereichen Peperoni und Salami. Da sich die Verbraucher zunehmend für hochwertigere und praktischere Lebensmittel entscheiden, steigt auch die Nachfrage nach verarbeiteten und luftgetrockneten Würsten stetig an. Dieser Trend eröffnet ViskoTeepak eine große Chance, seine Faserdärme noch stärker im Markt zu positionieren. Mit dem größten Größensortiment, fortschrittlicher Haftungskontrolle und maßgeschneiderten Lösungen ist ViskoTeepak ideal aufgestellt, um diesen Marktausbau zu begleiten und Fleischproduzenten weltweit echten Mehrwert zu bieten.

Marktwachstum und Trends

Der weltweite Markt für verarbeitetes Fleisch hat stetig zugenommen, wobei Peperoni und Salami die Spitzenreiter sind. Insbesondere Peperoni verzeichnete ein beständiges Wachstum, das durch den Anstieg des Pizzakonsums - sowohl frisch als auch tiefgekühlt - angetrieben wurde.

Tiefkühlpizza auf dem Vormarsch

Prognosen zufolge wird der Tiefkühlpizzamarkt bis 2033 ein Volumen von 30,3 Milliarden US-Dollar erreichen, bei einer konstanten jährlichen Wachstumsrate (CAGR) von 5,04 %. Treiber dieses Wachstums ist vor allem die Bequemlichkeit: Vielbeschäftigte Konsumenten greifen zunehmend zu schnellen und unkomplizierten Mahlzeiten. Tiefkühlpizzen treffen diesen Nerv – sie sind geschmackvoll, leicht zuzubereiten und in großer Vielfalt erhältlich.

Pizzen mit Fleischbelag – allen voran mit Peperoni – dominieren das Segment. Mit einem Marktanteil von 56 % bei Tiefkühlpizzen zeigen Fleischbeläge klar die starke Vorliebe der Konsumenten für proteinreiche Varianten. Zusätzlich haben technologische Fortschritte im Bereich Gefrieren und Verpacken die Qualität und Haltbarkeit der Produkte deutlich verbessert – und damit ihre Attraktivität nochmals gesteigert.

Dieser Trend wirkt sich direkt auf die Nachfrage nach Peperoni und vorgeschnittener Salami aus – zwei Schlüsselprodukte, bei denen Faserdärme eine zentrale Rolle spielen. Mit dem wachsenden Angebot an Premium- und regional inspirierten Pizzavarianten steigen auch die Anforderungen an einheitliche Größe, Geschmack und Optik der Wurstbeläge.

Gestiegene Nachfrage nach vorgeschnittenen Peperoni und Peperoni-Bändern

Vorgeschnittene Salami und Peperoni werden immer beliebter, da die Verbraucher verzehrfertige und einfach zu verwendende Produkte bevorzugen. Die Nachfrage nach vorgeschnittenen Produkten wird von zwei Hauptfaktoren angetrieben:

- **Bequemlichkeit**: Vorgeschnittene Produkte sparen sowohl den Verbrauchern als auch den Lebensmittelanbietern Zeit und Mühe.
- **Gleichmäßigkeit**: Konsistente Größe und Textur sind für automatisierte Pizzaproduktionslinien unerlässlich, bei denen die präzise Platzierung der Zutaten entscheidend ist.

Peperoni in Bandform sind ebenfalls auf dem Vormarsch, insbesondere auf dem US-Markt, wo sie beim Kochen eine optisch ansprechende, gewellte Form erhalten - eine Eigenschaft, die viele Pizzamarken aktiv vermarkten. Die Fähigkeit, Peperoni mit gleichbleibender Größe, Form und Textur herzustellen, ist für diese Anwendungen von entscheidender Bedeutung, was hohe Anforderungen an die Leistungsfähigkeit der Hülle stellt.

Wie Faserstoffummantelungen diese Trends unterstützen

Faserdarm ist gut geeignet, um die Anforderungen des wachsenden Marktes für verarbeitete Fleischwaren zu erfüllen, insbesondere für Peperoni und Salami. Seine Kombination aus Festigkeit, Konsistenz und Verarbeitungsflexibilität macht ihn zu einer idealen Lösung für die Produktion großer Mengen.

1. Konsistente Größe und Stärke
Peperoni und Salami erfordern eine einheitliche Größe und Form für eine effiziente Verarbeitung und das Aufschneiden. Faserige Hüllen bieten eine zuverlässige Größenkontrolle und Festigkeit, reduzieren Bruch und verbessern die Produktionseffizienz.

2. Einstellbare Adhäsionskontrolle
Faserdarm bietet sowohl eine hohe Fleischhaftung (für trockene Würste wie Salami) als auch ein leichtes Ablösen (für vorgeschnittene Peperoni), so dass die Hersteller den Prozess genau auf die Produkt- und Marktanforderungen abstimmen können.

3. Rauchdurchlässigkeit und Anpassung
Die Hülle ermöglicht eine gleichmäßige Rauchdurchdringung für einen ausgewogenen Geschmack. Eine große Auswahl an Größen und Anpassungsmöglichkeiten - einschließlich Farbe, Länge und Klebekraft - gewährleistet Vielseitigkeit für verschiedene Produkttypen.

Der Wettbewerbsvorteil

ViskoTeepaks vielseitiges Produktsortiment und seine umfassende Verarbeitungsexpertise unterstützen Fleischproduzenten dabei, ihre Prozesse effizienter zu gestalten und eine gleichbleibend hohe Produktqualität zu gewährleisten. Eine zuverlässige Lieferkette und kompetente technische Betreuung sorgen zusätzlich für reibungslose Abläufe und konstante Ergebnisse.

Fazit

Mit dem anhaltenden Wachstum im Markt für Peperoni, Salami und andere Wurstwaren ist ViskoTeepaks Faserdarm optimal aufgestellt, um neue Potenziale zu erschließen. Die Kombination aus präziser Kaliberkontrolle, hoher Reißfestigkeit, variabler Haftung und zuverlässiger Rauchdurchlässigkeit macht ihn zur bevorzugten Wahl für Produzenten, die Effizienz steigern und Qualitätsstandards sichern wollen. Indem ViskoTeepak seine Produkte konsequent an Markttrends und Kundenbedürfnissen ausrichtet, wächst das Unternehmen Hand in Hand mit der boomenden Fleischwarenbranche – Wurst für Wurst perfekt gefüllt.

Visko Teepak

Always around