



El auge del Pepperoni de cinta

Por qué el atractivo visual y el rendimiento de la carcasa importan más que nunca.

De la adherencia al pelado

Cómo la adherencia ajustable está cambiando las reglas del juego para los productores de carne.

Apoyar el crecimiento en cada porción

La funda fibrosa de ViskoTeepak satisface las necesidades de un mercado en rápida evolución.

EN CARCASA DETRÁS DE LA MODA

Descubra cómo la funda fibrosa soporta los formatos más demandados hoy en día, como el salchichón y el salami precortados. Con un tamaño uniforme y un rendimiento fiable, ayuda a los productores a satisfacer las cambiantes necesidades de los consumidores y del mercado.



Tripa fibrosa: Respondiendo al auge del pepperoni y el salami

El mercado de la carne procesada, en particular en las categorías de pepperoni y salami, está registrando un crecimiento acelerado. A medida que los consumidores se inclinan por alimentos de mayor calidad y más prácticos, la demanda de embutidos curados y procesados no deja de aumentar. Esta tendencia representa una gran oportunidad para que las tripas fibrosas de ViskoTeepak refuercen su presencia en el sector. Con la gama más amplia de calibres, un control avanzado de la adherencia y soluciones personalizadas, ViskoTeepak está en una posición privilegiada para acompañar esta expansión y aportar un valor añadido a los productores de carne de todo el mundo.

Crecimiento y tendencias del mercado

El mercado mundial de la carne procesada no ha dejado de crecer, con el pepperoni y el salami a la cabeza. El pepperoni, en particular, ha experimentado un crecimiento constante, impulsado por el aumento del consumo de pizza, tanto fresca como congelada.

La pizza congelada gana terreno en el mercado

Se estima que el mercado de la pizza congelada alcanzará los 30.300 millones de dólares en 2033, con un crecimiento sostenido del 5,04 % anual (CAGR). La conveniencia es uno de los principales impulsores de esta tendencia, ya que los consumidores con poco tiempo buscan comidas sabrosas, rápidas y fáciles de preparar. En este contexto, la pizza congelada se posiciona como una solución ideal: llena de sabor, lista en pocos minutos y disponible en una amplia variedad de estilos.

Las pizzas con ingredientes cárnicos —especialmente las de pepperoni— lideran el mercado. Estos ingredientes representan el 56 % de la cuota en el segmento de pizzas congeladas, reflejo de la clara preferencia del consumidor por opciones ricas en proteínas. Además, los avances en tecnologías de congelación y envasado han mejorado significativamente la calidad y la vida útil del producto, aumentando su atractivo.

Este auge del consumo de pizza congelada influye directamente en la demanda de pepperoni y salami pre-rebanados, dos productos clave en los que la tripa fibrosa desempeña un papel esencial. A medida que las marcas apuestan por opciones más premium y de estilo regional, se vuelve aún más importante garantizar un tamaño, sabor y apariencia uniformes en cada rebanada de pepperoni o salami.

Aumento de la demanda de salchichón precortado y en cinta

El salami y el salchichón precortados son cada vez más populares a medida que los consumidores se inclinan por productos listos para comer y fáciles de usar. La demanda de productos precortados está siendo impulsada por dos factores principales:

- **Comodidad:** Los productos precortados ahorran tiempo y esfuerzo tanto a los consumidores como a los proveedores de servicios alimentarios.
- **Uniformidad:** Un tamaño y una textura uniformes son esenciales para las líneas automatizadas de producción de pizzas, donde la colocación precisa de los ingredientes es clave.

El pepperoni en cinta también está ganando adeptos, sobre todo en el mercado estadounidense, donde crea una forma rizada visualmente atractiva cuando se cocina, una característica que muchas marcas de pizza comercializan en la actualidad. La capacidad de producir pepperoni con tamaños, formas y texturas consistentes es fundamental para estas aplicaciones — algo que genera grandes exigencias al rendimiento de las tripas.



El papel de la tripa fibrosa en estas tendencias

La tripa fibrosa es idónea para satisfacer las demandas del creciente mercado de la carne procesada, especialmente para el pepperoni y el salami. Su combinación de resistencia, consistencia y flexibilidad de procesado la convierten en una solución ideal para la producción de grandes volúmenes.

1. Tamaño y fuerza consistentes

El pepperoni y el salami requieren un tamaño y una forma uniformes para un procesado y un loncheado eficientes. La tripa fibrosa proporciona un control fiable del tamaño y resistencia, reduciendo las roturas y mejorando la eficiencia de la producción.

2. Control de adherencia ajustable

La tripa fibrosa ofrece tanto un alto grado de adherencia de la carne (para embutidos secos como el salami) como un pelado fácil (para el salchichón precortado), lo que permite a los productores ajustar el proceso para satisfacer las necesidades del producto y del mercado.

3. Permeabilidad al humo y personalización

La envoltura permite una penetración consistente del humo para un sabor equilibrado. Una amplia gama de tamaños y opciones de personalización -incluidos el color, la longitud y los niveles de adherencia- garantizan la versatilidad para diferentes tipos de productos.



La ventaja competitiva

La amplia oferta de productos de ViskoTeepak y su profundo conocimiento del procesado ayudan a los productores a lograr la eficacia operativa y la consistencia del producto. Una cadena de suministro fiable y un sólido apoyo técnico garantizan una producción sin problemas y unos resultados constantes.

Resumen

A medida que crece la demanda de salami, pepperoni y otras carnes procesadas, la tripa fibrosa de ViskoTeepak se consolida como una solución clave para aprovechar nuevas oportunidades en el mercado. Gracias a su excelente control del calibre, su resistencia, sus opciones de adhesión y su permeabilidad al humo, esta tripa se ha convertido en la opción preferida de los productores que buscan optimizar la eficiencia sin comprometer la calidad del producto. Al anticiparse a las tendencias del sector y adaptarse a las necesidades de sus clientes, ViskoTeepak está lista para crecer al ritmo de la industria cárnica procesada... una salchicha perfectamente embutida a la vez.





Always around

