



Los materiales de resina polimérica avanzados de calidad alimentaria nos han permitido fabricar plásticos permeables a la humedad y al oxígeno, con lo que obtenemos fundas plásticas rentables y consistentes. Antes se pensaba que para elaborar embutidos ahumados, crudos-curados y fermentados se necesitaban materiales especializados con base de papel o colágeno. Esto ahora es una realidad con la gama de fundas plásticas permeables Nova. Las principales ventajas de la permeabilidad estable son prevenir un secado desigual y la formación de una película, así como obtener un rendimiento repetible. La gama de fundas plásticas permeables Nova permite producir embutidos crudos-curados, ahumados y fermentados, a la vez que se obtiene una mayor eficiencia y costes más reducidos.

Fundas permeables Nova

Salami/pepperoni de fermentación rápida

Con la gama de fundas plásticas permeables Nova pueden producirse embutidos con diámetros de 28 a 100 mm, que corresponden a los calibres típicos de pepperoni y salami fermentados. Preparar ingredientes, por ejemplo para aderezar pizzas, es más fácil que nunca. Están disponibles en colores a juego con las fundas fibrosas, como rojos y marrones, así como transparentes y azules para el tratamiento interno. Nuestro equipo técnico puede ayudarle a definir el ciclo óptimo del tratamiento para alcanzar sus objetivos.

Embutidos tipo mortadela de forma circular

Elaborar productos tradicionales, como embutidos ahumados tipo mortadela de forma circular, es fácil con las fundas plásticas permeables Nova. El uso de un proceso especializado nos permite fabricar plásticos con los que se obtendrán formas curvas, como una mortadela de forma circular. La combinación de estas características proporciona el aspecto de un embutido en tripa natural o funda de colágeno con la consistencia y la fiabilidad de una fabricación de precisión controlada. El humo penetra a través de la funda plástica para desarrollar los sabores y colores, creando productos de calidad artesanal.

Jamones ahumados

La gama de fundas plásticas permeables Nova ofrece una gran solución para jamones ahumados de mayor diámetro. Con un excelente control del tratamiento, estas fundas corrugadas son fáciles de usar para fabricar excelentes productos de jamón de grandes calibres. Los grados controlados de permeabilidad a la humedad y al vapor de agua proporcionan siempre un producto acabado de gran aspecto.

Salchichas

La producción de salchichas para perritos calientes, ya sean de origen vegetal, de carne o de ave, fue una de las primeras aplicaciones creadas con este subgrupo de Nova HD. Los calibres de 15 a 32 mm cubren las más habituales, como salchichas tipo «cocktail» pequeñas, salchichas de 50 g comercializadas en envases de 10, o las de mayor tamaño como salchichas americanas tipo «Jumbo», salchichas polacas tipo kielbasa y salchichas alemanas tipo knacker. La permeabilidad al humo y al vapor de agua proporcionan color y sabor. Algunos mercados dejan la funda para ofrecer un aspecto único y proteger frente a la manipulación. Las fundas plásticas permeables Nova HD pueden utilizarse en todas las máquinas embutidoras y porcionadoras del sector. La excelente consistencia del calibre, junto con un mejor rendimiento, permite ahorrar costes y mejorar el atractivo del producto final.

Sabores del Viejo Mundo, tecnología del Nuevo Mundo

La gama de fundas plásticas permeables Nova utiliza la más avanzada tecnología de materiales para reducir los costes operativos totales y mejorar la consistencia y el aspecto del producto al crear una gama de productos populares y tradicionales. Se produce así ese sabor y aroma del Viejo Mundo que gusta a todos, ¡pero con la tecnología más moderna! ¡Solicite una muestra hoy mismo!

Tradicionalmente conocido por producir ese sabor del viejo mundo, un pequeño edificio anexo llamado ahumadero se usaba para curar la carne con sal y humo para que durara más.

