

Schutz für Roh- und Kochwürste

AWW COAT PLASTIFIER P bildet einen klaren Film, verleiht der Wurstopberfläche einen optisch ansprechenden Glanz und verstärkt ihre natürliche Farbe der Oberfläche.
Beim Anschnitt ist kein Trockenrand festzustellen. Der festanliegende Film verändert sein Aussehen auch unter extremen Transport- und Lagerbedingungen nicht.

AWW COAT PLASTIFIER P bietet einen sehr guten Schutz gegen Schimmel- und Bakterienbefall und eignet sich für alle Rohwürste in Natur- oder Kunstdärmen, die nicht zum Mitverzehr bestimmt sind. In unserem Produkt **AWW COAT PLASTIFIER PCN** verwenden wir für einen optimalen Schutz gegen Schimmelpilze zusätzlich das Antimykotikum Natamycin.

Unsere essbaren Gelatine-Tauchmassen der **AWW COAT-GELATINER** Serie dienen zur Vermeidung von Schimmelpilzen und eignen sich hervorragend als Haftgrundlage für Dekorwürzungen.

Die **AWW COAT PARAFFINER** Serie ergänzt unser Sortiment durch ihren Wachsfilm, der speziell Streich- und Kochwürsten Schutz bietet gegen Aromaverlust, Austrocknung und dem Eindringen von Schimmel und Bakterien. Die Wachstauchmassen vermeiden zusätzlich eine Farbveränderung und den frühzeitigen Verderb der Wurstwaren.



Wir freuen uns, wenn Sie Kontakt mit uns aufnehmen und wir Ihnen mit unserem technologischen Know-How weiterhelfen können.

Unsere Fachberater unterstützen Sie gerne vor Ort und gehen gezielt auf Ihre individuellen Produktwünsche oder speziellen Bedürfnisse ein.

AWW GmbH

Ihr Partner für die Lebensmittelindustrie

FAX-ANFRAGE

Firma:

Name:

Adresse:

Bitte schicken Sie mir nähere Informationen

Bitte rufen Sie mich an:

Bitte vereinbaren Sie einen Fachberatertermin

Fax +49 (0)611 20 50 8 76

AWW GmbH

Bahnstraße 14
D-65205 Wiesbaden

Tel +49 (0)611 20 50 8 70
Fax +49 (0)611 20 50 8 76

info@aww-gmbh.de
www.aww-gmbh.de

Stand: 10/2011

FLINE
COATING
Veredeln auf feinste Art



GELATINE /ESSBARE TAUCHMASSEN

KUNSTSTOFF-TAUCHMASSEN

PARAFFIN-TAUCHMASSEN



ANWENDUNGSGEBIETE

Um Wurst- und Fleischwaren sowie Käse optisch zu veredeln und zu konservieren, haben unsere Technologen Tauchmassen entwickelt, die optimale Ergebnisse erzielen.

Um ein hohes Sicherheitsniveau für die Konsumenten zu gewährleisten, besonders im Rohwurstbereich, verhindern unsere Tauchmassen unerwünschtes Wachstum von Schimmelpilzen und Hefen. Das Coating ermöglicht Ihrem Produkt eine längere Haltbarkeit und schützt es vor dem Eindringen von Mikroorganismen.

Ein Tauchgang reicht meist für eine optimale Oberflächenhaftung, die Oberfläche bleibt rissfest. Ihr Produkt wird zusätzlich vor Austrocknung bzw. Gewichtsverlust geschützt und behält seine frische Farbe und sein Aroma.

Die Tauchmassen ermöglichen eine hervorragende Schnittfähigkeit und dadurch eine höhere Ausbeute durch weniger Schnittverlust.



FINE COATING - SERIE

**AWW COAT
PLASTIFIER P**
Art.-Nr. 171200

Klare Überzugsmasse für Wurstwaren auf Basis Kunststoffdispersion - nicht essbar

**AWW COAT
PLASTIFIER PCN**
Art.-Nr. 171250

Klare Überzugsmasse für Wurstwaren auf Basis Kunststoffdispersion mit Konservierungsstoff Natamycin zur Vermeidung von Schimmelbildung - nicht essbar

**AWW COAT
GELATINER G**
Art.-Nr. 171260

Gelatinehaltige Tauchmasse für Rohwurst - essbar



**AWW COAT
GELATINER GCN**
Art.-Nr. 171400

Gelatinehaltige Tauchmasse für Rohwurst mit Konservierungsstoff Natamycin zur Vermeidung von Schimmelbildung - essbar

**AWW COAT
PARAFFINER W**
Art.-Nr. 171412

Wurstwachs, weißlich, gelblich, besonders für Koch- und Leberwürste geeignet
Zusammensetzung: Mischung raffinerter Kohlenwasserstoffwachse

**AWW COAT
PARAFFINER WM**
Art.-Nr. 171488

Wurstwachs, weißlich, besonders für Koch- und Leberwürste geeignet
Zusammensetzung: Mischung raffinerter Kohlenwasserstoffwachse, Mineralöle und Kunststoffe

VORTEILE

...beim Einsatz von **AWW COATING** in

Roh- und Streichwürsten

- ansprechendes, veredeltes Aussehen
- Prozess- und Materialstandardisierung
- Rissfestigkeit beim Schneiden, dadurch weniger Scheibenverschnitt
- Prävention von Schimmelpilzen und Hefen durch Konservierung
- längere Haltbarkeit



Bei Bedarf bieten wir Ihnen gerne auch Käsetauchmassen an.

