

WIBERG

by NovaTaste

Rundum würzig

Dekorummüllungen mit Deco Quick®



Inhalt

Innovation auf höchstem Niveau	03
Passende Lösung	04
Lagerndes Sortiment	05
Käse	06
BIO	07
Rohwurst	08
Genuss-Schwarte	09
Der Alleskönner	10
Fruchtige Innovation	11
Sortimentsübersicht	12
Gelingsichere Verarbeitung	15
Serviceleistungen	16



Innovation auf höchstem Niveau

Die einzigartigen WIBERG Deco Quick® Gewürzhüllungen verleihen Ihren Spezialitäten nicht nur ein attraktives Aussehen – die überragende Qualität der Gewürze macht alle Produkte Ihres Sortiments zu köstlichen Leckerbissen. Unsere gelingsicheren Deco Quick® Folien produzieren wir mit den besten Kräutern und Gewürzen.

Deco Quick® Gewürzhüllungen werden ausschließlich an unserem Standort in Deutschland hergestellt. Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand, weshalb wir neben unserem breiten Standardsortiment auch auf spezielle Wünsche kundenindividuell eingehen können.



Beste Vielfalt

Folien für alle Fälle – und das in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen! Mit der multifunktionellen WIBERG Deco Quick® Folie gelingen Ihre Spezialitäten immer: einfach, schnell und zuverlässig! Wählen Sie zwischen vertrauten Aromen heimischer Kräuter oder spannenden Geschmackswelten exotischer Gewürze. Die Deco Quick® Ummantelungen sind wahre Alleskönner und veredeln unter anderem **Schinken, Rohwurst, Käse, Fisch und vegetarische/vegane Spezialitäten** mit bestechenden Farben und einzigartigem Geschmack.

Sie haben individuelle Ideen und wollen Ihren Kunden etwas Besonderes bieten? Wir entwickeln für Sie eine absolut gelingsichere Umhüllung nach Ihrem Geschmack.

Ein Ausgangsprodukt – viele Variationen

Mit WIBERG Deco Quick® gehören aufwendige Produktionsschritte der Vergangenheit an. Dabei kommt von der Entwicklung bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand. Denken Sie einzig an Optik und Geschmack – den Rest erledigen wir!

Alle Vorteile auf einen Blick

- extrem einfaches und sauberes Aufbringen der Gewürze
- hervorragende, gleichmäßige Haftung des Gewürzmantels
- vollständige Gewürzumrandung jeder einzelnen Scheibe
- einfaches Schälen
- nur das Gewürz muss deklariert werden
- ausgezeichnete Optik in der Verpackung (keine losen Gewürzteile)
- deutlich weniger Gewürzabfall, optimal geeignet für Aufschnittmaschinen und Slicer

Bestens geeignet für

- Kochpökelwaren
- Brühwurst
- Pasteten
- Rohwurst
- Rohpökelwaren
- Käse
- Fisch
- vegetarische Produkte
- vegane Produkte



Viele Vorteile für den Verarbeiter:

- Ohne Aufwand wird das Sortiment erweitert.
- Das Endprodukt lässt sich sauber slicen.



So begeistert man die Kunden:

- Jede Scheibe ist vollständig mit Gewürz umrandet.
- Variantenreicher Geschmack und vielfältiger Genuss.

Immer die passende Lösung!

Egal, welche Spezialität Sie mit Deco Quick® veredeln möchten: Wir haben die perfekte Hülle. Bereits das umfangreiche lagernde Sortiment bietet unzählige Möglichkeiten an Konfektionierungen und Trägermaterialien. Die breite Palette an Gewürzen lässt auch geschmacklich keine Wünsche offen. Für Kreative, die sich mit einzigartigen Ideen abheben möchten, bieten wir selbstverständlich kundenindividuelle Lösungen an. Kontaktieren Sie unsere Fachberater und gemeinsam entwickeln wir, was Sie benötigen!

Verschiedene Trägermaterialien für alle Anwendungen

- Textilgewebe:** für Rohwurst
Vlies: für Kochpökelwaren, Brühwurst, Pasteten und Schnittkäse
Barrierematerial: für Produkte ohne Gewichtsverlust und längere Haltbarkeit – für z.B. geslichte Kochpökelware, Schmelzkäse, vegane oder vegetarische Produkte



Konfektionierungsmöglichkeiten

Rolle oder Zuschnitt

Als Rolle oder Zuschnitt bietet Deco Quick® viele Möglichkeiten, Produkte in speziellen Formen zu produzieren. Zusätzlich lassen sich beispielsweise Käse oder Rohschinken auch problemlos im Nachhinein ummanteln. Eine partielle Belegung Ihres Produkts gelingt so kreativ und kinderleicht.



Genähte Hüllen

Die genähten Deco Quick® Hüllen stehen in einer Vielzahl an Kalibern zur Verfügung und sorgen für ein attraktives Erscheinungsbild Ihrer Wurstspezialitäten. Auf Wunsch können die Produkte auch mit Aufreißkordel und Schlaufen geliefert werden.



abgeclippt
mit 2 Cliphilfen



rund abgenäht
mit Cliphilfe



gerade abgenäht
mit Cliphilfe



Geschweißte Hüllen

Die zwei unterschiedlichen Varianten als Barrierematerial oder leicht durchlässiges Vlies zeichnen sich durch gute Maschinengängigkeit aus und lassen sich daher ausgezeichnet an industriellen Füllmaschinen verarbeiten. Das Barrierematerial sorgt zusätzlich für ein Endprodukt ohne Gewichtsverlust und mit längerer Haltbarkeit.

Neuentwicklung

Nach Ihren speziellen Wünschen entwickelt WIBERG auch neue, gelingsichere Deco Quick® Gewürzfolien und Wursthüllen bereits ab 500 Meter.

Kundeneinzelfertigungen	Mindestbestellmenge	Lieferzeit
Rollen	100 Meter	ca. 10 Tage
Zuschnitte	50 Zuschnitte	ca. 10 Tage
genähte Hüllen	50 Stück	ca. 10 Tage
geschweißte Hüllen	500 Meter	ca. 15 Tage

Umfangreich und **ständig lagernd** – ein Sortiment, das begeistert

Das lagernde Deco Quick® Sortiment lässt keine Wünsche offen und die passenden Gewürzummantelungen stehen zur sofortigen Lieferung bereit. So vielfältig wie die Geschmacksvarianten sind auch die Einsatzmöglichkeiten: **Kochpökelwaren, Brühwürste und Pasteten** werden ebenso zur geschmackvollen und optischen Besonderheit wie **Fisch, vegetarische/vegane Produkte** und selbstverständlich **Käse**.

Verarbeitung bei Schinken

- Folie zuschneiden und mit der Gewürzseite nach innen in die gewünschte Form einlegen.
- Fleischstücke einlegen.
- Folie überlappend verschließen, Vakuum ziehen und wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Fertigen Schinken ausformen und Folie abziehen.

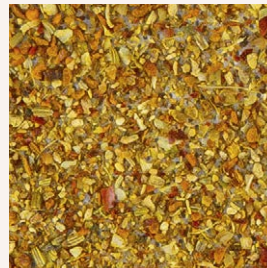
Bärlauch



Bunte Mischung



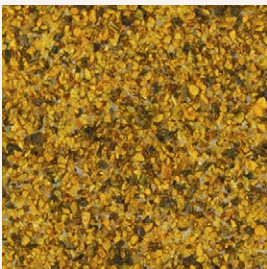
Curry



Kräutergarten



Orangenpfeffer



Paprika



Pastrami



Pfeffer



Tomate-Basilikum



Typ Spargel



Wacholder



Wintertraum



Tipp:

Um das Ausformen zu erleichtern, empfiehlt es sich, die Form zuerst mit einer Einlegefolie auszulegen.

Käse veredeln – einfacher geht's nicht

Auch bei Käseprodukten darf es etwas Besonderes sein. Ein einfacher Weg, diese zu veredeln, sind die Deco Quick® Gewürzhüllungen. So können Käsespezialitäten geschaffen werden, die sich vom Angebot anderer abheben. Ständig lagernd und jederzeit lieferbar eignen sich alle Artikel des Kernsortiments für kreative Käse-Variationen.

Verarbeitung

- Die Folie passend zum Käse zuschneiden.
- Die Deco Quick® Folie befeuchten und um den Käse wickeln.
- Anschließend wird der Käse in einen Schrumpf-/Vacuumbeutel gegeben, vakuumiert und geschrumpft.
- Nach etwa zwei Tagen ist das Gewürz auf den Käse übertragen und die Folie lässt sich leicht entfernen.



Tipp:

Für kreativen Schmelzkäse ist Deco Quick® Barrierematerial bestens geeignet.



Bio ist weit mehr als ein Trend. Immer mehr Kunden schätzen natürliche Zutaten biologischer Herkunft. Selbstverständlich sind auch die beliebtesten Deco Quick® Gewürzummantelungen in Bioqualität verfügbar. Hochwertige Kräuter und Gewürze aus zertifiziertem Anbau machen auch in der Biotheke aus **Schinken, Rohwurst, Käse, Fisch sowie vegetarischen/veganen Spezialitäten** einen Genuss für Auge und Gaumen!



Herzhaft, würzig, BIO Deco Quick® BIO für Rohwurst

Wer hochwertige Salami in Bioqualität produziert, wird von den Deco Quick® Produkten in Bioqualität begeistert sein. Die köstlichen Biogewürze haften garantiert an jeder einzelnen Scheibe und sorgen für perfekten Geschmack und großartige Optik. Mühsame und aufwändige Produktionsschritte zum Gewürzauftrag gehören damit der Vergangenheit an.

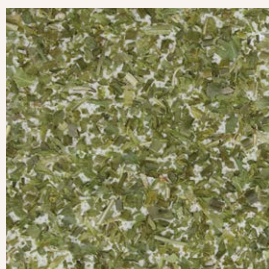
Schinkenspezialitäten hüllen sich in BIO Deco Quick® BIO für Kochpökelwaren

Wenn hochwertige Kochpökelwaren in feinsten Bioqualität produziert werden, dann darf auch die Gewürzummantelung nicht nachstehen. Mit Deco Quick® Folien aus dem Biosortiment veredeln Sie feine Produkte gelingsicher und zeitsparend mit Gewürzen und Kräutern in höchster Bioqualität. Ein gleichmäßiges, attraktives und sauberes Ergebnis ist selbstverständlich auch hier garantiert.

Allrounder für die Biotheke Deco Quick® BIO verfeinert Biokäse

Deco Quick® setzt Käse gekonnt in Szene – jetzt auch in Bioqualität! Nur die besten Kräuter und Gewürze schaffen es auf die Deco Quick® Folien. Die schmackhaften Dekorummüllungen verfeinern Käseprodukte und machen sie zum Blickfang in der Biotheke. Der Kreativität sind dabei fast keine Grenzen gesetzt: Die Gewürzmischungen und Kräuter verleihen jeder Käse- kreation das gewisse Etwas.

BIO
Typ Bergkräuter



BIO
Paprika



BIO
Paprika & Chili



BIO
Pfeffer



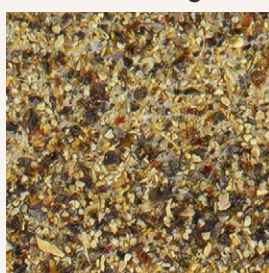
Rohwurst – edelste Hüllen für die Königsdisziplin

Feine Rohwürste sind Ausdruck hoher Handwerkskunst. Veredeln Sie diese Spezialitäten mit unseren Deco Quick® Lösungen. Gerade hier zeigen sich die bekannten Vorteile der Deco Quick® Gewürzummantelung: Zum einen spart die Deco Quick® Methode Zeit in der Herstellung, zum anderen beeindrucken die Endprodukte mit einem gleichmäßigen und attraktiven Erscheinungsbild jeder einzelnen Scheibe. Ein facettenreicher Blickfang in jeder Theke!

Verarbeitung

- Trocken befüllen - nicht wässern!
- Hülle vorsichtig auf das Füllrohr aufziehen und auf das angegebene Füllkaliber füllen.
- Reifung oder weitere Verarbeitung wie gewohnt.

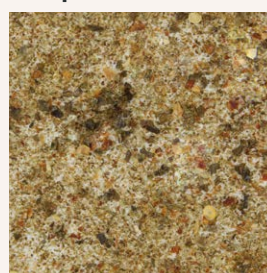
Bunte Mischung



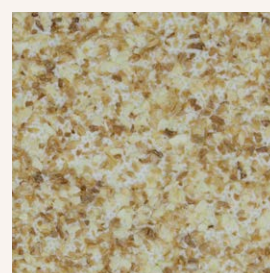
Grüner Pfeffer



Jalapeño



Knoblauch-Zwiebel



Paprika & Chili



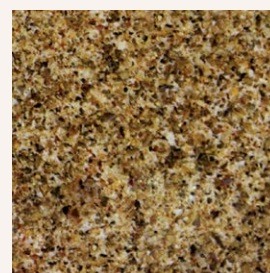
Pastrami



Pfeffer



Wacholder



Tipp:

So beugen Sie Schimmel vor: Wenn sich der Darm zu lösen beginnt, die Wursthülle bis auf die oberste Kappe abschälen. Bei Erreichen der gewünschten Endreifung die obere Kappe ebenfalls abschälen.



Bissfest und knusprig – unsere **Genuss-Schwarte**

Mit der Deco Quick® Genuss-Schwarte eröffnet sich eine völlig neue Welt für Ihre Fleischkreationen mit Krustengeschmack. Dieses Produkt bietet Ihnen die Möglichkeit mit wenig Aufwand eine knusprige Schwarte mit würziger Note auf Ihr Produkt zu bringen. **Deco Quick® Genuss-Schwarte kann auf Anfrage mit einer für Sie entwickelten Gewürznote veredelt werden.**

Ob ihre Fleischspezialität mit oder ohne Fettrand produziert wird, entscheiden Sie! In der heißen Theke, beim Partyservice sowie im Catering überzeugt Deco Quick® Genuss-Schwarte mit Knusprigkeit und angenehmem Biss. Aufgeschnittene Produkte in der Verpackung präsentieren sich mit hervorragender Optik und punkten mit angenehmem Mundgefühl.



Tipp:

Beim Aufbacken
in der Heißluft mit
Öl einsprühen!

Verarbeitung

Je nach Produkt kann Deco Quick® Genuss-Schwarte als Wursthülle oder als Folie für Formen und Netze verwendet werden. Kochprogramm wie bei herkömmlicher Kochpökelware. Nach dem Ausformen/Schälen wird im nächsten Schritt das Produkt kurz frittiert oder in der Heißluft aufgebacken, dabei „poppt“ die Schwarte auf und entwickelt je nach Hitzeeinwirkung eine hell- bis dunkelbraune Färbung.

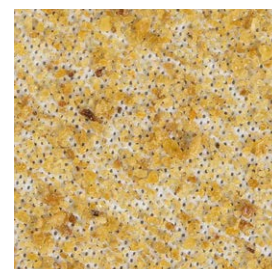
Vorteile

- einfaches Aufbringen der Schwarte
- schnelle Oberflächenfärbung
- Veredelung von anfallenden Fleischabschnitten
- in der heißen Theke: knuspriger Biss - keine harte Schwarte
- auch ideal zum Slicen geeignet, keine gummiartige Schwarte

Anregung für neue Kreationen mit Kruste

- gerollter Schweinebauch z.B. Porchetta
- ausgelöste Stelze/Eisbein
- Schulterteile im Schwar

Genuss-Schwarte



Der Alleskönner

Deco Quick® Gewürzhüllungen geben den unterschiedlichsten Spezialitäten optisch und geschmacklich den letzten Schliff. Unabhängig von der Geschmacksrichtung – von regional bis exotisch, von Kräutergarten bis hin zu Curry.

Fisch

Die multifunktionale Deco Quick® Folie verfeinert neben Fleisch und Käse auch verschiedenste Fischspezialitäten – machen Sie Ihr Produkt zu etwas Einzigartigem:

- Fisch in Aspik
- Fischwurst
- Fischfiletstücke oder geslichte Fischprodukte

Zusätzlich können vorhandene Fisch-Dekorgewürze ebenfalls auf diesen Alleskönner aufgebracht werden.



Vegetarische und vegane Produkte

Immer mehr Konsumenten suchen fleischlosen Genuss, der in Aussehen und Geschmack keine Kompromisse eingeht. Deshalb eignet sich Deco Quick® auch hervorragend zum Veredeln von vegetarischen und veganen Produkten wie etwa fleischlosen Pasteten, Aufschnitten sowie veganem Leberkäse und Käse.

Fruchtige Innovation



Frech-fruchtig
und kreativ anders
werden Ihre Produkte
auch mit Deco Quick®
Apfel-Zwiebel und
Ananas-Chili, die wir
auf Wunsch für Sie
anfertigen.

Deco Quick® mit exotischem Mango-Geschmack

Einzigartig auf dem Markt und innovativ in jeder Hinsicht ist die Deco Quick® Ummantelung mit Fruchtgeschmack. Das eigens entwickelte Aroma-Granulat sorgt für ein Mundgefühl, welches sofort an frische Früchte erinnert. Das von uns entwickelte Produktionsverfahren garantiert dabei, dass ein Verkleben ausgeschlossen ist. Durch das natürliche Mango-Aroma bieten sich schier unendliche Möglichkeiten, das eigene Sortiment kreativ zu erweitern. Dünn gesiebt und perfekt ummantelt, bietet Scheibe für Scheibe den puren, exotischen Mango-Genuss.

Typ Mango







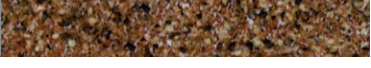





So individuell wie ihre Ideen

Kreative Verarbeiter heben sich bewusst durch Können und Ideen von der Masse ab. Passend dafür gibt Ihnen das Deco Quick® Sortiment alle Freiheiten rund um Geschmack und Optik. Egal ob heimische Kräuter, spannende Exoten oder fein-komponierte Mischungen – Deco Quick® steht für Ihr individuelles Endprodukt bereit!

Alle Dekorwürzungen sind von Experten entwickelt, technologisch geprüft und gelingsicher. Je nach gewünschtem Einsatz stehen Zuschnitte, Rollen oder Wursthüllen zur Auswahl.




Kundeneinzel-fertigungen	Mindestbestellmenge	Lieferzeit
Rollen	100 Meter	ca. 10 Tage
Zuschnitte	50 Zuschnitte	
genähte Hüllen	50 Stück	

Pfeffrig






Produkt-bezeichnung	Produktgruppe	Format	Maße	Art.-Nr.	lagernd	ab 5 Einheiten	Optik
Barbecue	Kochpökelwaren Käse*					0	
Bunte Mischung	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 33 cm	546951	X	0	
			42 cm x 50 cm	546950	X	0	
	Rolle	42 cm x 20 m	546908	X	0		
	Rohwurst	rund genähte Hülle	FK 70–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	550838	X	0	
Orangenpfeffer	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	558002	X	0	
Pastrami	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	555730	X	0	
	Rohwurst	rund genähte Hülle	FK 70–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	550840	X	0	
Pastrami grob	Kochpökelwaren Käse*					0	
Pfeffer	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 33 cm	546956	X	0	
			42 cm x 50 cm	546959	X	0	
			42 cm x 50 cm BIO	556363	X	0	
	Rolle	42 cm x 20 m	546904	X	0		
	Rohwurst	rund genähte Hülle	FK 88–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	548383	X	0	
FK 70–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe BIO			556306	X	0		
Pfeffer bunt	Kochpökelwaren Käse*					0	
Pfeffer grün	Kochpökelwaren Käse*					0	
	Rohwurst	rund genähte Hülle	FK 70–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	550839	X	0	
Pfeffer grün grob	Kochpökelwaren Käse*					0	
Pfeffer schwarz fein	Kochpökelwaren Käse*					0	

*auch bestens geeignet für Rohpökelware, Brühwurst, Pastete und Fisch sowie für vegetarische/vegane Produkte




FK = Füllkaliber lagernd = sofort lieferbar ab 1 Packung (10 Zuschnitte oder genähte Hüllen in Folie verschweißt, 1 Rolle à 20 Meter); Preise laut Preisliste ab 5 Einheiten = Sonderkonfektionen mit Mindestbestellmengen: Zuschnitte oder genähte Hüllen 50 Stück (5 x 10 Stück), Rollen 100 Meter (5 x 20 Meter); Preis und Lieferzeit auf Anfrage Haltbarkeit = 12 Monate in der Originalverpackung; grüne Kräuter 6 Monate in der Originalverpackung

Produkt-bezeichnung	Produktgruppe	Format	Maße	Art.-Nr.	lagernd	ab 5 Einheiten	Optik
Pfeffer schwarz grob	Kochpökelwaren Käse*					0	
Steakpfeffer	Kochpökelwaren Käse*					0	
Zitronenpfeffer	Kochpökelwaren Käse*					0	

Exotisch

Curry	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 33 cm	546957	X	0	
			42 cm x 50 cm	546960	X	0	
		Rolle	42 cm x 20 m	546909	X	0	
Curry Jaipur	Kochpökelwaren Käse*					0	
Mexicana	Kochpökelwaren Käse*					0	
Typ Mango	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	559007	X	0	
Zimt	Kochpökelwaren Käse*					0	

Pikant

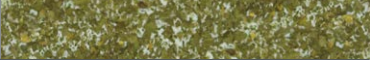



Jalapeño	Kochpökelwaren Käse*					0	
	Rohwurst	rund genähte Hülle	FK 70–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	550837	X	0	
Paprika	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 33 cm	546954	X	0	
			42 cm x 50 cm	546955	X	0	
			42 cm x 50 cm	BIO 556364	X	0	
		Rolle	42 cm x 20 m	546905	X	0	
Paprika & Chili	Kochpökelwaren Käse*					0	
	Rohwurst	rund genähte Hülle	FK 88–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	548384	X	0	
			FK 70–45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	BIO 556307	X	0	

Typisch heimisch



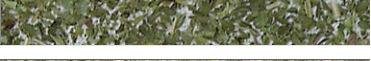



Bärlauch	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	547591	X	0	
Bärlauch & Knoblauch	Kochpökelwaren Käse*					0	
Dill	Kochpökelwaren Käse*					0	
Dill & Kräuter	Kochpökelwaren Käse*					0	
Kräutergarten	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 33 cm	546952	X	0	
			42 cm x 50 cm	546953	X	0	
		Rolle	42 cm x 20 m	546906	X	0	

*auch bestens geeignet für Rohpökelware, Brühwurst, Pastete und Fisch sowie für vegetarische/vegane Produkte

FK = Füllkaliber lagernd = sofort lieferbar ab 1 Packung (10 Zuschnitte oder genähte Hüllen in Folie verschweißt, 1 Rolle à 20 Meter); Preise laut Preisliste ab 5 Einheiten = Sonderkonfektionen mit Mindestbestellmengen: Zuschnitte oder genähte Hüllen 50 Stück (5 x 10 Stück), Rollen 100 Meter (5 x 20 Meter); Preis und Lieferzeit auf Anfrage Haltbarkeit = 12 Monate in der Originalverpackung; Typ Mango und grüne Kräuter 6 Monate in der Originalverpackung

Produkt-bezeichnung	Produktgruppe	Format	Maße	Art.-Nr.	lagernd	ab 5 Einheiten	Optik
Petersilie	Kochpökelwaren Käse*					0	
Pfefferminze	Kochpökelwaren Käse*					0	
Schnittlauch	Kochpökelwaren Käse*					0	
Typ Bergkräuter	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	BIO 556365	X	0	

Typisch mediterran

Al Pesto	Kochpökelwaren Käse*					0	
Gyros	Kochpökelwaren Käse*					0	
Kräuter Mediterran	Kochpökelwaren Käse*					0	
Kräuter der Provence	Kochpökelwaren Käse*					0	
Tomate-Basilikum	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 33 cm	546958	X	0	
			42 cm x 50 cm	546961	X	0	
		Rolle	42 cm x 20 m	546910	X	0	
Tomate-Basilikum pur	Kochpökelwaren Käse*					0	

Spezialitäten

Genuss-Schwarte	Kochpökelware/ Braten	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	555234	X	0	
Knoblauch & Zwiebel	Kochpökelwaren Käse*					0	
	Rohwurst	rund genäht	FK 70-45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	550836	X	0	
Kümmel	Kochpökelwaren Käse*					0	
Kürbiskerne geröstet	Kochpökelwaren Käse*					0	
Mais	Kochpökelwaren Käse*					0	
Steinpilze	Kochpökelwaren Käse*					0	
Typ Spargel	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 33 cm	547580	X	0	
			42 cm x 50 cm	547581	X	0	
		Rolle	42 cm x 20 m	546931	X	0	
Wacholder	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	549455	X	0	
	Rohwurst	rund genäht	FK 65-45 cm beschichtet + 10 cm Cliphilfe	550727	X	0	
Wintertraum	Kochpökelwaren Käse*	Zuschnitte	42 cm x 50 cm	560221	X	0	

*auch bestens geeignet für Rohpökelware, Brühwurst, Pastete und Fisch sowie für vegetarische/vegane Produkte

FK = Füllkaliber lagernd = sofort lieferbar ab 1 Packung (10 Zuschnitte oder genähte Hüllen in Folie verschweißt, 1 Rolle à 20 Meter); Preise laut Preisliste ab 5 Einheiten = Sonderkonfektionen mit Mindestbestellmengen: Zuschnitte oder genähte Hüllen 50 Stück (5 x 10 Stück), Rollen 100 Meter (5 x 20 Meter); Preis und Lieferzeit auf Anfrage Haltbarkeit = 12 Monate in der Originalverpackung; grüne Kräuter 6 Monate in der Originalverpackung

Gelingsichere und einfache Verarbeitung



Folie zuschneiden und mit der Gewürzseite nach innen einlegen.



Fleischstücke einlegen.



Folie überlappend verschließen, Vakuum ziehen und wie gewohnt weiterverarbeiten.



Fertigen Schinken ausformen und Folie abziehen.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Maße	Art.-Nr.	Symbolbild
Einlegefolie für Schinken	<ul style="list-style-type: none"> • hitzebeständig bis 100 °C • gestippt • transparent 	55 cm x 60 cm	540602	

Wir beraten sie gerne

Unsere Fachberater sind die Spezialisten zu allen Fragen rund um Ihre Produkte mit Deco Quick®. Gerne beraten wir Sie individuell und persönlich!

Ihr Kontakt zu den erfahrenen Fachberatern



wursthuelle-support@novataste.com

Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!



Qualität Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!



Erfahrung Kompetenz aus einer Hand

Jahrelange Erfahrung in der Produktion von Wursthüllen und profundes Wissen rund um hochwertige Kräuter und Gewürze aus allen Teilen der Welt machen NovaTaste zum verlässlichen Partner. Profitieren Sie vom Fachwissen unserer Spezialisten. Jeder Herausforderung gewachsen, helfen und beraten wir Sie zuverlässig. Von der kreativen Produktentwicklung über die Produktion der Deco Quick® Ummantelungen, bis hin zu individuellen Anfertigungen – hier geschieht alles im Haus.



Fachberatung Service hat ein Gesicht

Unsere kreativen Metzgermeister, Technologen und Anwendungstechniker unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen und individuell auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen sowie Praxistipps im Bereich der Herstellungsprozesse und handwerklichen Anwendungen.



Individuelle Anforderungen Wir setzen Ihre Wünsche um

Zusätzlich zu unserem umfangreichen lagernden Sortiment, bieten wir individuelle Kundeneinzelfertigungen an. Schon ab kleinen Mengen fertigen wir Deco Quick® Folien oder Wursthüllen für Sie persönlich.