

Presse Informationen

Mai 2010

Adding Value to Your Business

*Welcome
with friends again*

**at the Hotspot
of Innovations**

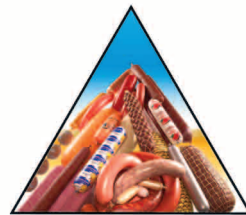
Kalle



Tradition



Dynamik



Zukunft



NaloSpice+NaloPro-KallePro+NaloProtex+KalleProtex.tif

Veredelung von Wurst- und Schinkenprodukten in einem Schritt ohne zusätzlichen Aufwand

®NaloProtex / ®NaloPro / ®NaloSpice / ®KallePro / ®KalleProtex

Die Value Adding Hüllen **NaloPro**, **NaloProtex** und **NaloSpice** liefern wichtige Schritte in der Fleischwarenproduktion gleich mit – wie z. B. den Übertrag von Rauch, Farbe oder auch Gewürzen von der Hülle direkt auf die Oberfläche der Fleischwaren – und zwar während des Kochprozesses. Ganze Produktionsschritte und damit verbundene Kosten können vom Fleischwarenhersteller eingespart werden.

Zusätzlich wird die Produktsicherheit erhöht, denn das Fleisch durchläuft nach dem Füllen einen einzigen Prozessschritt und bleibt solange in der Hülle bis geschält / ausgepackt und aufgeschnitten wird.

Value Adding bedeutet aber noch viel mehr !!

Einfach und gleichzeitig effizient funktioniert das partielle Aufbringen von Gewürzen auf Wurst- und Schinkenprodukte mit dem **NaloSpice** Transfersystem. Hierbei werden **NaloSpice** Rollen in Kombination mit einer **gerafften** **Nalo** Faser- oder **Kunststoff-Hülle** auf dem automatisierten Füllsystem verarbeitet – eine Gewürzveredelung in einem Arbeitsschritt ohne zusätzlichen Aufwand.

NEU – für noch mehr Effizienz

Das Kalle Value Adding Sortiment jetzt auch als Flachfolie:
KallePro und **KalleProtex**

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle



NaloSafe+KalleSafe.tif

Trends Kleine Portionen – lange Frische

®NaloSafe / ®KalleSafe

Kleine Portionsgrößen von 25 bis 100 g liegen voll im Trend. In Deutschland sind es vor allem die kleinen Leberwürstchen und Brühwurstsnacks, die hoch erhitzt ohne Kühlung lagerfähig sind!

Bei der Herstellung von kleinen Portionen spielt die Produktionsgeschwindigkeit und damit verbundene hohe Ausbeute eine entscheidende Rolle. Dazu kommen die steigenden Anforderungen nach hoher Produktsicherheit und langer Frische der Produkte auch ohne Kühlung.

Die Hochbarriere-Hülle **NaloSafe** eignet sich besonders für Wurstprodukte, die auch ohne Kühlung lange frisch bleiben sollen. Dank der hohen Sauerstoffbarriere der Hülle werden Oxidationseinflüsse vermieden und die Wurst behält lange ihr appetitliches Aussehen. Hohes Erhitzen im Autoklaven (Sterilisieren) macht NaloSafe problemlos mit. Daneben bietet **NaloSafe** hohe Verarbeitungssicherheit auch bei hohen Taktzahlen.

NaloSafe ist erhältlich im Kalibersegment 22 bis 45 mm.

Jetzt auch erhältlich als Flachfolie KalleSafe!

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle



NaloSmart.tif

Trends Hohe Rafflängen für hohe Produktivität

®NaloSmart

Die trocken füllbare Kunststoff-Hülle **NaloSmart** ermöglicht zeitsparendes und hygienisches Handling. Ohne vorherige Wässerung kommen die Raupen direkt auf das Füllrohr. Das spart nicht nur Arbeitsschritte ein und vereinfacht die Handhabung, sondern erhöht zudem noch die Produktsicherheit.

Die sehr hohen Rafflängen der **NaloSmart** Raupen erhöhen zusätzlich die Produktivität im Herstellungsprozess. Die maximale Produktionskapazität kann dadurch optimal ausgenutzt werden.

Daneben bietet **NaloSmart** die gewohnte Verarbeitungssicherheit, hohe Kalibertreue und exzellenten Rückschumpf der Nalo Kunststoff-Hüllen.

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle



NaloFerm-Kranz+NaloFerm-Swing.tif

Neuer Schwung im Rohwurstabsatz

®NaloFerm Kranz / ®NaloFerm Swing

Der kaliberkonstante NaloFerm Kranz sowie NaloFerm Swing – Rohwurst einmal ganz anders – bringen Schwung in das Rohwurstsegment.

Beide sind ausgestattet mit guter Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit für optimale schnelle Reifung. Zudem verfügen NaloFerm Kranz und NaloFerm Swing über ausgezeichnete Schäleigenschaften und gutes Schrumpfverhalten während der Abtrocknung.

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle



NaloLine.tif

**Natürlich
mattes Aussehen**

**+ ausgezeichnete Eigenschaften
der Nalo Faser-Hüllen**

≡[®] NaloLine

NaloLine von Kalle wurde speziell für die Produzenten von Rohwurst und Halbdauerwaren entwickelt, die aus traditionellen Gründen eine matte Optik ihrer Wurstprodukte bevorzugen. Zudem erfüllt NaloLine natürlich alle Anforderungen bezüglich industrieller Verarbeitung.

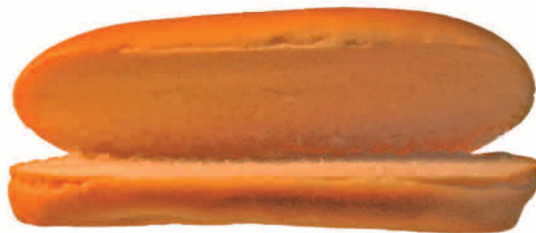
NaloLine kombiniert edles Aussehen mit den bewährten Eigenschaften der NaloFaser-Hüllen: Sehr hohe Kaliberkonstanz, gute Schälbarkeit, ausgezeichnete Bedruckbarkeit und hohe Clipstabilität, um nur einige zu nennen.

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle

What's missing?



NaloCoat.tif

Neu – Jetzt auch für "fresh sausages"

®NaloCoat

Hocheffiziente Herstellung von Würstchen erfordert neue Verfahren. Für die Zielmärkte USA und UK entwickelt Kalle eine neue Form der Würstchenhülle.

Natürlich Kollagenfasern bilden die Grundlage für dieses System. Aus diesem hochreinen Lebensmittel entstehen Pasten und Teige, die der Wurst in höchstem Maße ähnlich sind. Die Hülle entsteht aber erst in dem Moment, in dem auch das Würstchen entsteht. Man spricht hier von Co-extrusion.

Auf speziellen Anlagen wird **NaloCoat** mit der Wurstmasse zusammengebracht, und legt sich wie ein schützender Mantel um das Würstchen. Die Verfestigung erfolgt mit Hilfe von Salzen. So entsteht inline die Würstchenhülle.

Besonders an **NaloCoat** ist, dass die Hülle zum einen essbar ist und zudem ihre Festigkeit variabel eingestellt werden kann – von zart bis knackig, nahezu stufenlos.

NaloCoat wurde vor allem für die industrielle Produktion von Würstchen und Hot Dogs entwickelt.

Ganz neu und einzigartig ist die Einsatzmöglichkeit von NaloCoat auch für „fresh sausages“.

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle



Edicas.tif

TM Edicas

Mit dem Produkt **Edicas** vertreibt Kalle einen essbaren Kollagen-Saitling für Brüh-, Brat- und Rohwürstchen aus dem Hause Fibran.

Edicas besticht durch seine ausgezeichnete Maschinengängigkeit, natürliches Aussehen und hervorragenden Biss.

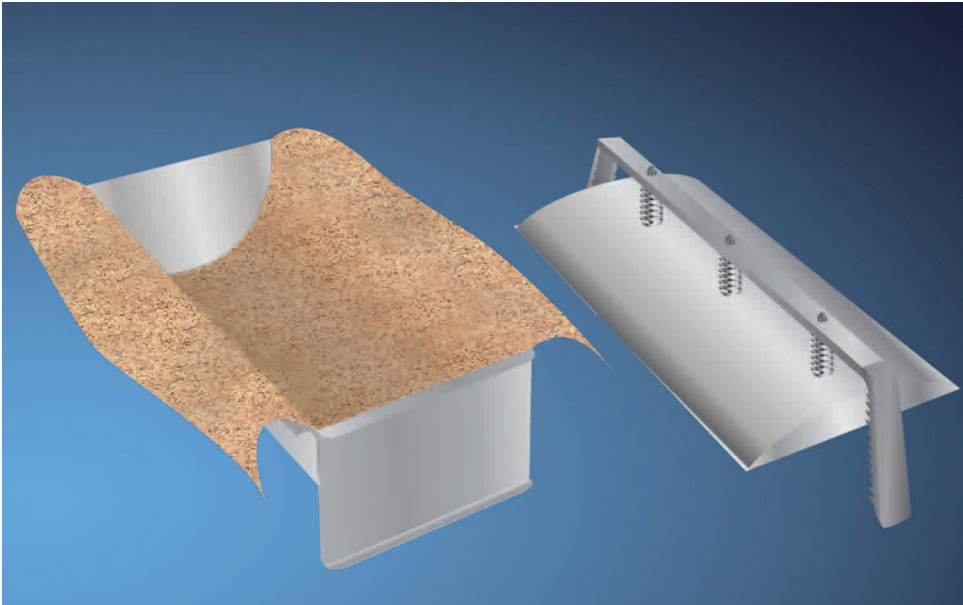
Dazu kommen die gute Rauchannahme – wichtig für Brüh- und Rohwürstchen – und das optimale Brat- und Bräunungsverhalten, das die Bratwurst appetitlich aussehen lässt.

Edicas Kollagen-Saitlinge sind als füllfertige Raupen mit und ohne Knoten im Kalibersegment 17 bis 30 mm erhältlich.

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle



NaloSpice-Handwerk.tif

®NaloSpice speziell für das Handwerk

Veredelung der Wurst- und Schinkenprodukte ohne zusätzlichen Aufwand in einem Schritt während des Kochprozesses. **NaloSpice** von Kalle wird mit insgesamt 8 verschiedenen Gewürzen bzw. Kräutervarianten angeboten. Der Kunde hat die Wahl zwischen einer rund abgenähten **NaloSpice Hülle** im Kaliber 90 mit 50 cm Abschnittlänge (zuzüglich einer Cliphilfe) oder sogenannten **Blättern**, zugeschnitten auf das Maß von 420 x 500 mm.

Die Abschnitte werden trocken auf das Füllrohr aufgesteckt, prall gefüllt – bitte nicht überfüllen – und an der Cliphilfe mit einem Clip verschlossen.

Die Blätter eignen sich ideal für Formanwendungen bei Kochschinken oder Brühwurstprodukten. Das **NaloSpice Blatt** einfach in die Form einlegen, Brät einfüllen, Form verschließen und wie üblich kochen.

Kalle liefert an den Handel Kartons mit einem Inhalt von 50 Abschnitten oder 50 Blättern je Gewürz- bzw. Kräutervariante, die zu je 10 Stück in einem Beutel verpackt sind. Der Metzger profitiert von diesen kleinen Packungsgrößen, denn er kann bei seinem Händler vor Ort genau diese 10 Abschnitte oder Blätter im verpackten Beutel beziehen. So kann er gleich verschiedene Gewürz- oder Kräutervarianten von **NaloSpice** ausprobieren und feststellen, welche bei seinen Kunden am Besten ankommen, ohne unnötige Lagerbestände aufzubauen.

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle



Zertifikat-deutsch.tif

Neues Zertifikat für Wursthüllen-Hersteller

Die Kalle GmbH, einer der größten Wursthüllen Hersteller weltweit, wurde als einer der ersten Zulieferer der Fleischwaren Industrie und des Handwerks nach DIN EN ISO 22000 zertifiziert.

Nach dieser weltweit gültigen Norm werden Unternehmen entlang der Zulieferkette hinsichtlich Lebensmittelsicherheit überprüft. Die **Kalle GmbH** ist im Bereich Wursthüllen eines der ersten Unternehmen, dem dieses gelungen ist: Zusätzlich ist auch die Zertifizierung des Hygienemanagements bei der Herstellung von Lebensmittelverpackungen nach DIN EN 15593 erreicht worden.

Durch diese Zertifizierungen wird bestätigt, dass in allen Produktionsstufen eine wirksame Systematik zur Steuerung aller Prozesse angewendet wird. Risikobetrachtungen helfen dabei, potenzielle Gefahren zu vermeiden und Neuerungen schnellstmöglich einzuführen und umzusetzen.

Die Zertifikate sind 3 Jahre gültig. Die Einhaltung der Systematik wird aber im Rahmen von Betreuungsaudits jährlich überprüft.

Belegexemplar erbeten an:

Kalle GmbH | Produktmanagement Katja Beck
Rheingastr. 190-196 | D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0)611/962-6488 | Fax +49 (0)611/962-9381
katja.beck@kalle.de | www.kalle.de

Kalle