

# Nota de prensa

Mayo 2010

Adding Value to Your Business

*Welcome  
with friends again*

**at the Hotspot  
of Innovations**

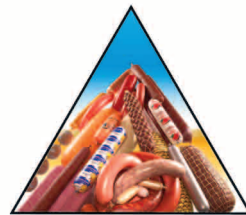
# Kalle



**Tradición**



**Dinámica**



**Visión**



NaloSpice+NaloPro-KallePro+NaloProtex+KalleProtex.tif

## El afino de embutidos y jamones cocidos en una sola operación sin gastos adicionales

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

Las tripas artificiales con valor agregado NaloPro, NaloProtex y NaloSpice ofrecen muchas ventajas - como la transmisión de humo, color o condimentos desde la tripa a la superficie del embutido durante el proceso de cocción. Reducen el número de pasos en la producción y los costos de producción.

Al mismo tiempo contribuyen a la seguridad del producto final, porque desde que la pasta ha sido embutida hasta el pelado - previo al loncheado - el producto no necesita manipulación para conseguir las aplicaciones de sabor, color y condimentos antes descritas.

**¡ Valor agregado - "Value Adding" – tiene que estar mucho más!**

Un sistema simple y eficiente para la transmisión parcial de condimentos a la superficie de embutidos y jamones cocidos es el **sistema de transferencia NaloSpice** ("NaloSpice Transfer System"). La embutición funciona con bobinas de NaloSpice combinadas con un stick coarrugado de Nalo Faser o una tripa plástica a través del sistema de transferencia automático.

En definitiva, podemos mejorar el producto agregando condimentos en una sola operación sin gastos adicionales.

**NUEVO – aún más eficiencia**

La gama de productos Kalle con valor agregado también en versión film:  
**KallePro y KalleProtex**

Ejemplar justificativo:

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

# Kalle



NaloSafe+KalleSafe.tif

## Tendencias Porciones pequeñas – larga fresca

### ®NaloSafe / ®KalleSafe

Pequeñas porciones de 25, 50 o 100 g están de moda. En Alemania, hay sobre todo los minis de paté de hígado o de salami, que se almacenan y se venden en parte sin refrigeración.

Durante la producción de pequeñas porciones, la velocidad y el rendimiento son factores muy importantes. Además las exigencias aumentan con referencia a la seguridad del producto y la prolongación de frescura.

La tripa con alta barrera **NaloSafe** está especialmente adecuada para embutidos que tienen que ser frescos mucho tiempo sin refrigeración. Gracias a la alta barrera al oxígeno, las influencias negativas se evitan y el embutido queda mucho tiempo con una apariencia apetitosa. La cocción con temperaturas elevadas dentro del autoclave (esterilización) es posible sin problemas. Además, **NaloSafe** ofrece un alto nivel de seguridad durante el proceso de embutición también cuando este se realiza a alta velocidad.

**NaloSafe** está disponible desde calibre 22 hasta 45 mm.

¡ También disponible en forma de film **KalleSafe** !

Ejemplar justificativo:

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

# Kalle



NaloSmart.tif

## Tendencias Alta longitud para alta productividad

### ®NaloSmart

La tripa plástica NaloSmart permite una manipulación higiénica y con ganancia de tiempo. Sin remojo previo, la tripa en forma de stick coarrugado se coloca directamente sobre el tubo de embutición. Esto no sólo ahorra etapas de proceso y asegura una mejora en la productividad. Lo anterior se debe a que NaloSmart permite obtener sticks coarrugados de mayor contenido de metros.

Adicionalmente, NaloSmart ofrece la seguridad habitual de elaboración, alta uniformidad del calibre y excelente retracción de las tripas plásticas de Nalo.

Ejemplar justificativo:

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

**Kalle**



NaloFerm-Kranz+NaloFerm-Swing.tif

## Nuevo impulso para la venta de embutidos curados

### ®NaloFerm Kranz / ®NaloFerm Swing

Las tripas con calibre uniforme NaloFerm Kranz y NaloFerm Swing – embutidos curados de manera diferente – dinamizan el segmento de embutidos curados.

Ambos están equipados con buena permeabilidad al humo y al vapor de agua para una curación rápida y óptima. Además, NaloFerm Kranz y NaloFerm Swing tienen excelentes propiedades para pelar y buena retracción durante el proceso de curación.

Ejemplar justificativo:

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

**Kalle**



NaloLine.tif

**Apariencia  
natural opaca**

+ excelentes propiedades  
de tripas fibrosas Nalo

≡ **NaloLine**

Kalle ha desarrollado **NaloLine** especialmente para los fabricantes de embutidos curados y semi-curados, que prefieren tradicionalmente una apariencia opaca de sus productos. Además, **NaloLine** cumple todas las exigencias de la fabricación industrial.

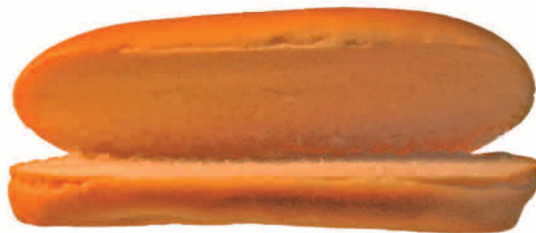
**NaloLine** combina una apariencia noble con las propiedades probadas de las tripas fibrosas Nalo: óptima impresión, excelente uniformidad del calibre, alta estabilidad de grapar y buena pelabilidad.

Ejemplar justificativo:

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

**Kalle**

# ¿Qué falta?



NaloCoat\_spanisch.tif

## **Nuevo** – ahora también para salchichas frescas (“Bratwurst”)

### **®NaloCoat**

La producción eficiente de salchichas requiere nuevos procesos. Para el mercado objetivo, es decir los Estados Unidos, Kalle ha desarrollado una nueva forma de tripa.

Fibras colágenas naturales son la base de este sistema. De este alimento surgen pastas o masas que son muy similares a las de las salchichas. La tripa se forma en el mismo momento en que se forma la salchicha. Esto se llama coextrusión.

En instalaciones específicas, **NaloCoat** se agrega en forma líquida sobre la masa en forma de salchicha, generándose “una tripa” al momento de pasar luego por una solución de salmuera por efecto de la coagulación del colágeno.

La particularidad de **NaloCoat** es que la tripa es comestible y que su solidez puede ser regulada – de blando hasta crujiente, y eso casi sin graduación.

**NaloCoat** se ha desarrollado sobre todo para la producción industrial de salchichas y de perritos calientes („hot dogs”).

**Lo nuevo es que NaloCoat se puede utilizar también para la fabricación de salchicha fresca (“Bratwurst”).**

Ejemplar justificativo:

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

# Kalle



Edicas.tif

## ™ Edicas

Con la tripa **Edicas** de Fibran, Kalle distribuye una tripa colágena comestible para salchichas cocidas, salchichas frescas ("Bratwurst") y salchichas curadas.

**Edicas** impresiona por su excelente maquinabilidad, apariencia natural y buena mordida (nice bite).

Además tiene una buena permeabilidad al humo – importante para salchichas cocidas y curadas – y el comportamiento óptimo de asar y de "tostado" que da la apariencia apetitosa a la salchicha fresca ("Bratwurst").

**Edicas** está disponible en forma de stick coarrugado listo para la embutición con o sin nudo del calibre 17 hasta 30 mm.

Ejemplar justificativo:

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

# Kalle



Zertifikat-englisch.tif

## Nuevo certificado para fabricantes de tripas artificiales

**La empresa Kalle GmbH viene de obtener como primer fabricante de tripas artificiales y uno de los líderes al nivel mundial el certificado de la gestión de sistema de seguridad según la norma DIN EN ISO 22000.**

Con esta norma internacionalmente reconocida, empresas que están dentro de la cadena alimentaria de proveedores son controladas regularmente sobre la seguridad alimentaria. La empresa Kalle GmbH está una de los primeros fabricantes de tripas artificiales que viene de obtener este certificado. Adicionalmente, Kalle está certificada según la norma DIN EN 15593 – higiene en la fabricación de material de embalado para productos alimenticios.

Eso confirma que hay una sistemática eficiente de conducción de los procesos dentro de los pasos de producción. Observaciones de riesgo ayudan de evitar peligros y de introducir y implementar innovaciones rápidamente.

Los certificados son válidos por 3 años, pero son reexaminados cada año dentro de las auditorías.

Ejemplar justificativo:

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

**Kalle**