NATURDÄRME, KUNSTDÄRME UND VERPACKUNG FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

Reichherzer&CO

WIR BRINGEN IHRE WURST IN MODE

MASSBEKLEIDUNG FÜR WURST UND FLEISCH

Knackige Würstchen, in Ruhe gereifte Rohwurst, gschmackige Koch- und Brühwürste, aromatische Formschinken – all diese Köstlichkeiten haben mit vielen anderen Fleischprodukten eines gemeinsam: Sie benötigen die jeweils passende Hülle. Diese „Bekleidung“ prägt den besonderen Charakter des Produkts mit, gibt ihm Form, eine ansprechende Optik und oftmals Schutz vor Qualitätseinbußen. Die Entscheidung, welche Hülle für welches Produkt passt, ist also sehr wichtig und erfordert eine maßgeschneiderte Lösung. Wir von Reichherzer haben sie.

Seit 1923 beliefern wir fleischverarbeitende Betriebe aller Art und Größe mit hochwertigen Naturdärmen, Kunstdärmen und Verpackungsbeutel, die ihren Wurst- und Fleischprodukten den letzten Schliff geben. Weltweit unterhalten wir ein breites Netzwerk zuverlässiger und qualitätsbewusster Lieferanten. Daraus ergibt sich unser großes Angebot, das für praktisch alle Aufgaben, Produkte und Anforderungen den exakt abgestimmten „Maßanzug“ bereithält.

Als traditionsbewusstes Familienunternehmen in dritter Generation verstehen wir uns als Partner unserer Kunden. Deswegen bieten wir nicht nur hochwertige Därme und Beutel, sondern ebenso eine kompetente und persönliche Beratung. Wir beobachten kontinuierlich unseren Markt, spüren Trends und Entwicklungen auf, bewerten sie und informieren unsere Kunden über Neuheiten und Innovationen. So helfen wir mit, Ihre Produktion effizient und die Produkte wirtschaftlich und attraktiv zu halten.

Wir verfügen über eine eigene Konfektionierungsabteilung mit Druckerei sowie mehrere tausend Quadratmeter Lager – überwiegend nach HACCP-Standard gekühlt.

Dadurch bieten wir eine rasche Verfügbarkeit und sind in der Lage, Därme schnell und flexibel kundenspezifisch vorzubereiten. Eine ausgefeilte Logistik für die rasche Auslieferung der Bestellungen rundet unseren Service ab.

Stellen Sie uns auf die Probe. Wir bringen auch Ihre Wurst in Mode.

Reichherzer&CO

NATURDÄRME

Die Verwendung von Naturdärmen als „Wurstverpackung“ hat eine jahrtausendelange Tradition. Für traditionelle Wurstsorten wie z. B. Frankfurter (Wiener Würstchen), Debreziner, Bratwürste, Burenwürste, Krainer, Käsekrainer, Knackwürste und viele andere sind sie unverzichtbar. Der Naturdarm gibt diesen Würsten den zartknackigen Biss und das typische Aussehen. Er ist ein luftdurchlässiges, natürliches und geschmacksneutrales Produkt, welches die aromatische Entfaltung der Wurst beim Kochen, Räuchern oder Reifen hervorragend unterstützt.

Wir arbeiten weltweit mit den besten Herstellern von Naturdärmen zusammen. Mit ihnen stehen wir zumeist schon seit Jahrzehnten in sehr engem Kontakt und achten partnerschaftlich auf die Einhaltung strengster Hygiene- und Qualitätsnormen. Unsere Produkte kommen aus Europa, aus Australien und Neuseeland, aus Südamerika, aus der Türkei, aus dem Mittleren Osten und aus China.

Wir bieten den geeigneten Naturdarm für jede Wurst; vom Schaf, Schwein, Rind oder Pferd in allen gängigen Kalibern und in sämtlichen Konfektionierungsarten, ob gesalzen, füllfertig, gerafft auf Plastikstreifen (tubes) oder auf Plastikröhrchen (pipes):

SCHAFSAITLINGE
Kaliber: 16/18, 18/20, 20/22, 22/24, 24/26, 26/28
Konfektionierungsarten: als Hanks à 91m, gerafft auf tubes oder gerafft auf pipes
Konservierung: gesalzen, in Salzlake oder in wässriger Lake füllfertig

SCHWEINESAITLINGE
Kaliber: 26/28, 28/30, 30/32, 32/34, 36/38, 30/40, 40/42, 42/44, 44/+
Konfektionierungsarten: als Hanks à 91m, gerafft auf tubes oder gerafft auf pipes
Konservierung: gesalzen, in Salzlake oder in wässriger Lake füllfertig

RINDERDÄRME
Kaliber: 32/35, 35/37, 37/40, 40/43, 43/46, 46/+
Konfektionierungsarten: als Bunde à 30 od. 50m oder gerafft auf tubes
Konservierung: gesalzen oder in Salzlake

Darüber hinaus führen wir individuell konfektionierte Naturdärme wie getrocknete Schweinesaitlinge, Schweinekrausen, Schweinefettenden, Schweinenachenden, Rinderbutten und Pferdedärme.

COLLAGEN-DÄRME

ESSBAR

Den Herstellern von essbaren Collagenhüllen ist es gelungen, hochwertige Därme als alternative zu Naturdärmen zu entwickeln. Sie bieten einen ähnlich zarten Biss und sind hinsichtlich Verfügbarkeit und Preisattraktivität oft interessant. Hergestellt werden sie vorwiegend aus Rindercollagen, aber auch Schweinecollagen ist als Basis möglich. Collagen-Därme lassen sich ohne große Anpassungen auf den üblichen Produktionsmaschinen äußerst rationell verarbeiten und garantieren ein gleichbleibendes Kaliber. Wir beraten über die Lösung, um der Wurst den richtigen Biss zu verleihen. Das schließt kompetente Informationen zum jeweils passenden Brüh- und Rauchprogramm ein.

NICHT ESSBAR

Für geschimmelte oder luftgetrocknete Rohwurst ist die aus nicht essbaren Collagen hergestellte Hülle optimal. Durch ihre hohe Sauerstoff- und Wasserdampfdurchlässigkeit unterstützt dieses Material die Reifung Ihrer Produkte und bietet auch die optimale Oberfläche bei gewünschtem Edelschimmel. Hautfaserdärme gibt es auch als Kranzdarm in verschiedenen Kalibern und für Brüh- oder Rohwurst und Salamitypen. Sie stehen mit oder ohne Schälhilfe, die je nach Produkt das Entfernen der Hülle erleichtert, zur Verfügung.

Wir führen verschiedene Qualitäten für Einsatzbereiche wie:

- Brühwürstchen
- Rohwürstchen
- Brat- oder Grillwürstchen

Perfekte Kollagen Därme für perfekte Wurst

DEVRO

KOLLAGENWÜRSTCHENDARM

Select

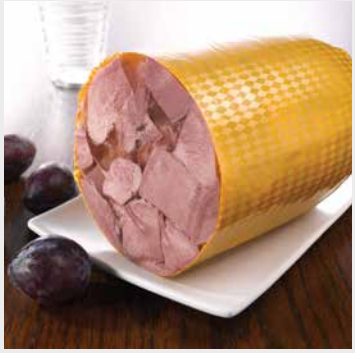
Diese Wurstdärme der neuen Generation wurden speziell aus Kundenperspektive entwickelt, um nicht nur einen außergewöhnlich knackigen und zarten Biss zu garantieren, sondern auch die gewohnt hohe Produktivität zu gewährleisten, die Sie von traditionellen Kollagendärmen kennen. Wurstproduzenten können ihre Herstellungskosten auf diese Weise deutlich verringern und gleichzeitig die Verbraucher mit einer außergewöhnlich konstanten und hohen Wurstqualität überzeugen.

- Bemerkenswert ‘natürliches’ Äußeres
- Außergewöhnlich knackiger und zarter Biss
- Außergewöhnlich hohe Kosteneinsparung im Vergleich zu Schafsdärmen

ES IST DIE SMARTE LÖSUNG FÜR IHRE PRODUKTE

BESUCHEN SIE WWW.DEVRO.COM

KUNSTSTOFFDÄRME



Kunststoffhüllen bieten wichtige Produktionsvorteile. Darin gefüllte Wurstsorten sind sicher vor Kontamination durch Bakterien, Pilze und Keime. Mit hohen Barrieren gegenüber Sauerstoff wird einer Vergrauung und durch Wasserdampfsperren einem Gewichtsverlust des Produkts vorgebeugt.

Unser Außendienst berät gern über die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten dieser Produkte. Das Sortiment von Kunststoffdärmen deckt alle Bereiche für Wurst- und Schinkenwaren sowie Käse ab. Im Wesentlichen sind sie in die folgenden drei Kategorien gegliedert:

SCHRUMPFBARE, RAUCHUNDURCHLÄSSIGE MEHRSCHICHTDÄRME
Optimal für Slicerwaren oder Portionswaren, mit vollen Einfärbungen oder Tint-Einfärbung für Slicerware.

SCHRUMPFBARE, RAUCHDURCHLÄSSIGE DÄRME
Ideal für leicht geräucherte Brüh- und Mettwurst

DEHNBARE KUNSTSTOFFDÄRME
Für Formschinken und Leberknödl. Varianten mit verschiedenen Haftungen gewährleisten beste Schälbarkeit für die jeweilige Füllung.

Unsere Kunststoffdärme sind in geraffter Form, gekranzt oder als Stückware erhältlich und können individuell bedruckt werden.

BEUTEL-VERPACKUNGEN

Eine weitere Möglichkeit verkaufsfördernder Präsentation von Wurst- und Fleischwaren sind Verpackungsbeutel. Diese Art der Verpackung steht in großer Vielfalt zur Verfügung und bietet so für die unterschiedlichsten Produkte eine optimale Lösung. Attraktive, hochtransparente Oberflächen und der ausgezeichnete Schutz der Ware durch eine hohe mechanische Belastbarkeit sind bei allen Beutel Standard.

Wir bieten im Wesentlichen zwei Beutel-Kategorien, die kundenspezifisch in unserer eigenen Fertigung wie folgt konfektioniert werden:

- Fortlaufender oder vollflächiger Druck
- Bodennaht (gerade oder rund)
- Seitennaht
- Trapezbeutel
- Beutel auf Kette

VAKUUM-SCHRUMPFBEUTEL

Vakuum-Schrumpfbeutel kombinieren zwei Vorteile: Das Schrumpfen der Hülle verhindert den Austritt von Fleischsaft, gleichzeitig unterstreicht das enge Anliegen ohne überstehende Ecken die appetitliche Optik der Ware. Die Beutel sind je nach Produktanforderung in verschiedenen Stärken verfügbar:

- Frischfleisch
- Speck / Schinken mit harter Kruste
- Ripperl / Wildfleisch mit Knochen

Je nach Wunsch sind die Vakuum-Schrumpfbeutel auch zur Pasteurisation geeignet.

VAKUUMBEUTEL / SIEGELRANDBEUTEL

Diese preisgünstige Art des Beutels überzeugt durch den ausgezeichneten Schutz des darin verpackten Produkts. Wir haben diese vielseitig verwendbaren Vakuumbeutel in verschiedensten Abmessungen auf Lager.

Reichherzer&CO

FASERDÄRME

Faserdärme werden auf Basis von Zellulose verstärkter „Manila-Hanffaser“ hergestellt. Die nicht-essbaren Hüllen zeichnen sich insbesondere durch ihre Kaliberstabilität und Rauchdurchlässigkeit aus.

Diese Eigenschaften spielen eine entscheidende Rolle, wo Räuchern, Reifen, Abtrocknung und in einem möglichen weiteren Schritt das Slicen des Endproduktes erforderlich ist.

Je nach Anwendung und Produktionsprozess werden unterschiedliche Anforderungen an die Schälbarkeit des Faserdarms gestellt, die während der Darm-Herstellung eingestellt werden können. Dieser Prozess garantiert das optimale Schälverhalten des Darms für Ihr Produkt.

Mit einer Palette von rund 80 Kaliber und 20 Farben sowie die unterschiedlichen Haftungsbeschichtungen, von starker Haftung für Salami bis zur leicht schälbaren Version für Schinken, bieten wir für jedes Produkt die richtige Lösung.

Reichherzer&CO

Visko Teepak

TREUHAND UNION

SPEZIALDÄRME

HUKKI-DÄRME

Das Hukki-Kunstdarmprogramm bietet eine Vielzahl attraktiver Produkte mit und ohne Netz für fast alle Würste und Schinken.

Die Kombination aus textilem Gewebegerüst und dünnem Collagenfilm gewährleistet eine außerordentliche Räuchereigenschaft, wodurch das Produkt einen außergewöhnlichen Geschmack erhält.

Hukki-Därme bieten fein abgestufte Haftungsvarianten. Das unterstützt die sichere Reifung von Rohwürsten und Brühdauerwürsten aller Art und erlaubt einfaches Schälen. Eine ansprechende Warenpräsentation durch Wickelkrausen, Biegebutten, Fettenden-Optik sowie Details wie der Aufreißfaden sind weitere Qualitätsmerkmale. Hukki-Netzformen sind auch als Kunststoff- oder Faserdarm erhältlich.

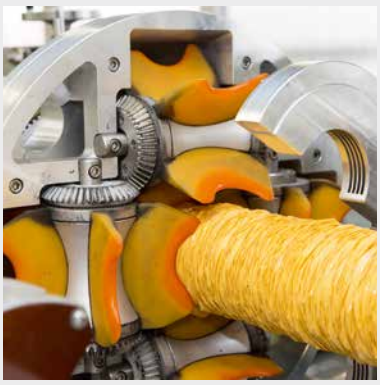
DRY-AGE BEUTEL

Die Verfeinerung von hochwertigem Rindfleisch durch das Dry-Age-Verfahren liegt voll im Trend. Hat man früher die Edelteile mit Rinderfett eingeschmiert um einen möglichen Befall von nicht gewünschtem Schimmel bzw. starkem Gewichtsverlust zu vermeiden so können heute die speziellen Dry-Age Beutel verwendet werden.

Sie sind die Alternative um Rindfleisch mit deutlich geringerem Abschnittverlust zu reifen und gleichzeitig dem Fleisch denselben intensiven Geschmack zu verleihen. Die Membranbeutel geben Feuchtigkeit nach außen ab, lassen aber keine Bakterien etc. an die Ware.

Die Beutel sind somit ideal für alle Fleischverarbeiter, die bei der Rindfleischreifung nicht auf Qualität verzichten und gleichzeitig zu großen Verlust durch Abschnitt vermeiden wollen.

KONFEKTIONIERUNG



Neben der Hülle an sich ist die optimale Konfektionierung entscheidend für den Erfolg eines Produktes. Das betrifft insbesondere die Wirtschaftlichkeit in der Produktion sowie die kundengerechte Portionierung und verkaufsfördernde Optik. Wir verfügen über einen vielseitigen Maschinenpark, der in ausgezeichneter Qualität die flexible Erfüllung der Kundenwünsche ermöglicht.

FLEXODRUCK

Das hochwertige Bedrucken der Därme unterstützt maßgeblich die ansprechende Produktpräsentation. Varianten wie Streudruck, Überrand-Druck, Positionsdruck oder der Druck in Fotoqualität sind problemlos möglich.

RAFFMASCHINEN

Unsere modernen Raffmaschinen ermöglichen je nach Produkt und Kaliber bis zu 100 m pro geraffter Raupe. Das bedeutet weniger Raupenwechsel und Abfall (erster Clip/Raupenende) – und damit eine schnellere und wirtschaftlichere Produktion.

ABBINDEN / CLIPPEN

Mit unseren Abbinde- und Clipmaschinen fertigen wir Stückware für Ihre Produkte mit geringerer Auflagezahl. Je nach Kaliber und Länge wird mit oder ohne Schlaufe abgeclippt oder nur abgebunden.

SCHWEISSMASCHINEN

Unsere Schweißmaschinen kommen für die Konfektionierung von Schrumpfbeuteln zum Einsatz. Ob Seitennaht, gerade oder runde Bodennaht, lose Beutel oder Kettenbeutel für die automatische Befüllung: Wir bieten alle Varianten. Das schließt spezielle Beutel (beispielsweise Trapezbeutel) ein.

KRANZDÄRME

Unser Angebot umfasst verschiedenste Kombinationen zwischen Kaliber und Kranzinnendurchmesser.

Nähe

Peter MAYERHOFER
Mobil: 0664 601 39-22544
p.mayerhofer@staedtische.co.at
wienerstaedtische.co.at

WIENER STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP

Services made in Europe.

T. +43 1 21166-0
www.simacek.com

SIMACEK
Facility Management Group

hukki.eu

HUKKI

Das Original.

www.generali.at

GENERALI GRUPPE

Günter Kleisch

Tel: +43 699 1797 3831
E-Mail: guenter.kleisch@generali.at

Geschäftsstelle Favoriten
Reumannplatz 7, 1100 Wien

Reichherzer&CO

REICHHERZER & CO
FLEISCHWARENBEDARF GMBH

MEISCHLGASSE 11
1230 WIEN

TEL.: +43 (0)1 66125-0
FAX: +43 (0)1 66125-9

REICO@REICO.AT
WWW.REICO.AT

JS/ÖSTERREICH • Concept: JS Media Tools A/S • 50339 • www.jsoesterreich.at