

WOLFENER

VISKOSE

DARM

VEB FILMFABRIK WOLFEN · Fotochemisches Kombinat
444 Wolfen 1 · Deutsche Demokratische Republik

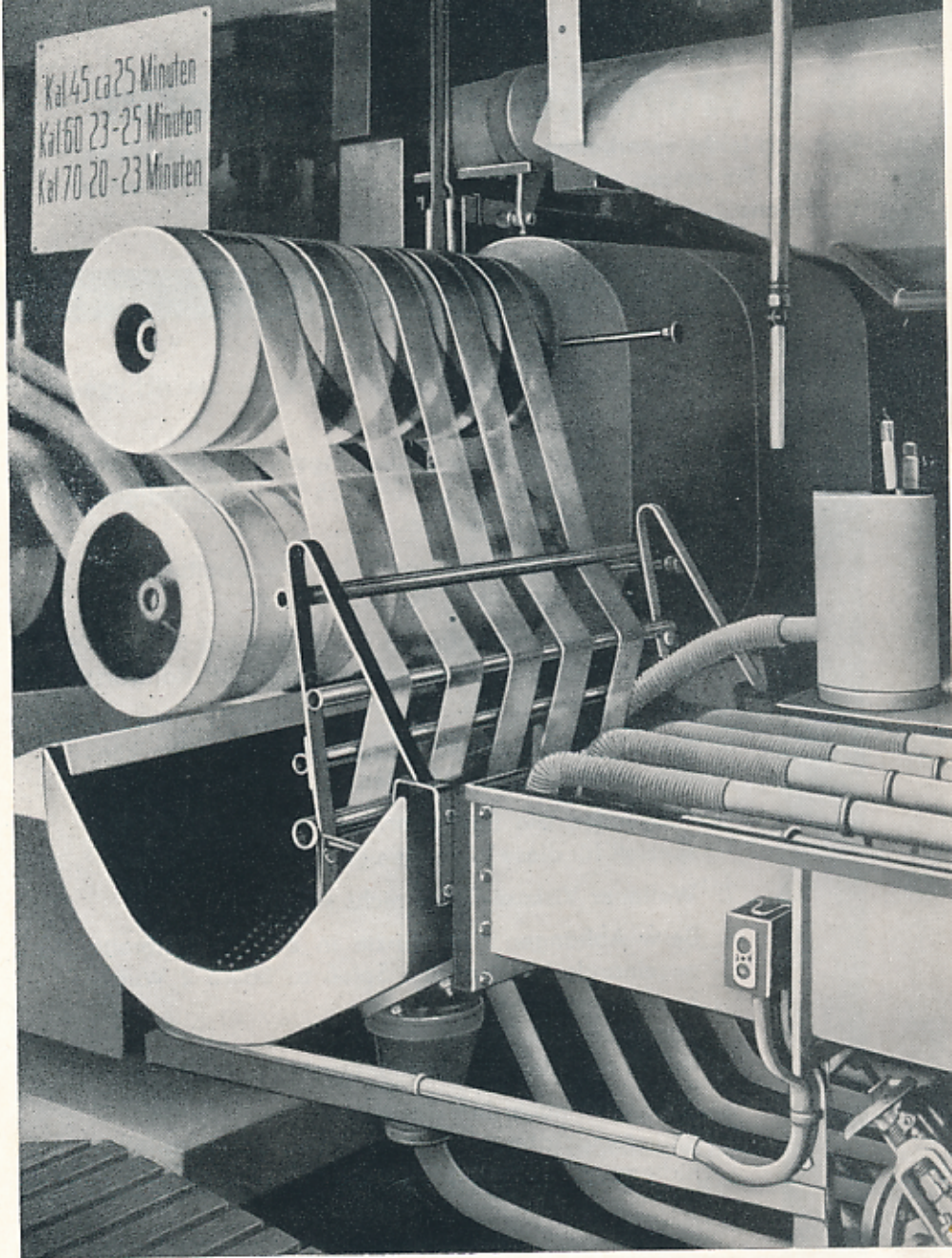
Exporteur:

Volkseigener Außenhandelsbetrieb der Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft der DDR – Nahrung Export-Import 102 Berlin, Schicklerstraße 5-7

Der Wolfener Viskose-Darm

läßt sich leicht verarbeiten, wenn Sie die richtige Art und Weise kennen. Sie nutzen seine Vorteile, je besser Sie unsere Hinweise beachten:

1. Verwenden Sie die richtige Sorte für die richtige Wurstart.
2. Die Kartons nicht zu trocken lagern. Am besten bei einer Temperatur nicht über 15°C, Luftfeuchtigkeit nicht unter 80 Prozent rel.
3. Achten Sie auf die speziellen Verarbeitungshinweise bei „Spezial D“ für Dauerwurst.
4. Vor der Verarbeitung etwa 5–10 Minuten in handwarmem Wasser einweichen; Koch- und Rohwurst nicht zu prall füllen.
5. Beim Zubinden rauhes Garn verwenden. Sie können damit das Durchbinden vermeiden.
6. Verwenden Sie für Leberwurst unsere fettichten, speziell für diese Wurst geeigneten Abbindungen.
7. Wolfener Viskose-Darm nicht stippen.
8. Beim Abhängen die Würste in einer Wurstbreite auseinanderhängen, von Spieß zu Spieß 2 Wurstbreiten.
Vermeiden Sie Zugluft.
Rauch vor allem im Sommer feucht halten.
9. Abhängen nach dem Rauch:
Raumtemperatur nicht über 20°C, Luftfeuchtigkeit nicht unter 70 Prozent rel.

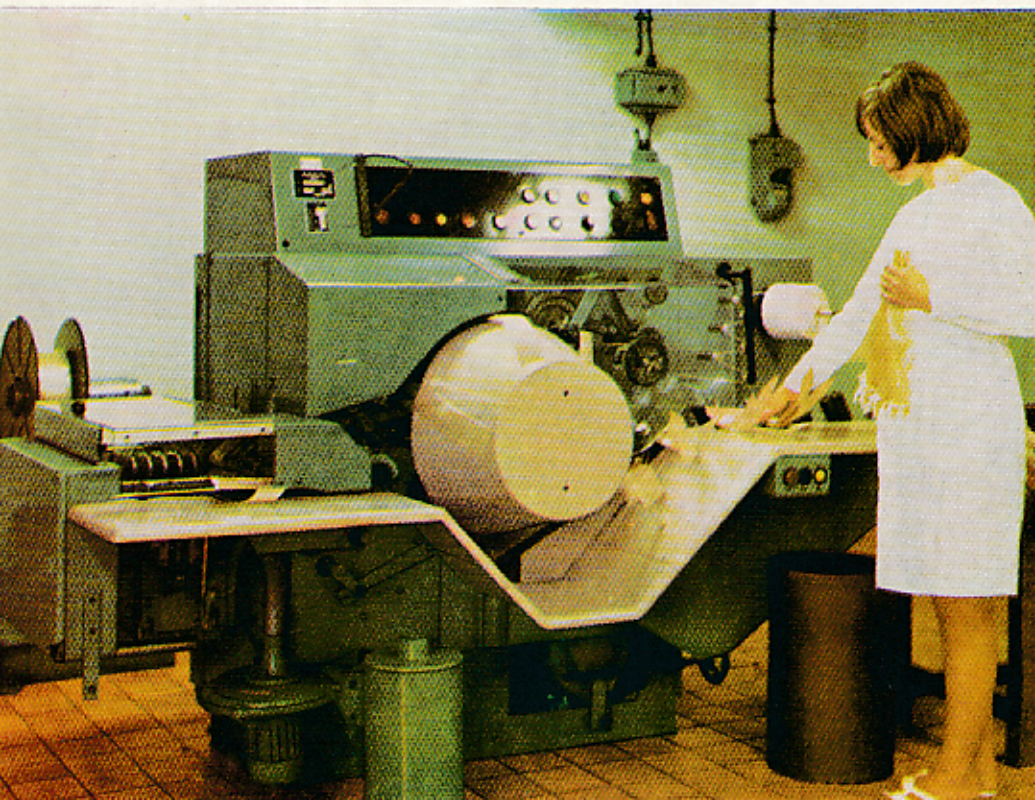


Viskosedarm-Spinnmaschine

Lieferprogramm

Sie erhalten den Wolfener Viskose-Darm in Kartons zu 1000 Stück, gebündelt zu je 25 Stück, abgebunden mit unserer Standard-Werksabbindung. Meterware wird in Kartons zu 40 Bund à 10 m geliefert. Unser Lieferprogramm umfaßt die gängigsten Kaliber 45 bis 70 in Meterware und einseitig abgebunden, Abschnitte zu 25, 30 und 40 cm Länge.

Nach Ihrem Wunsch erhalten Sie für Kochwurst einen speziell fett-dichten Abbund. Diese Ware wird mit einer verhältnismäßig geringen Kaliberbreite geliefert. Infolge der guten Dehnbarkeit des Wolfener Viskose-Darmes läßt er sich ohne weiteres auf das angegebene Kaliber ausspritzen.



Für Dauerwurst empfehlen wir unseren Spezial-D-Darm in den Kalibern 50 bis 70, ebenfalls in Meterware und abgebunden.

Die einseitig abgebundene Ware liefern wir neben unserer Standardabbildung in weiß, unsere farbigen Abbildungen in

blau-weiß, grün-weiß, rot-weiß und einfarbig grau.

Wir möchten besonders auf unsere Därme mit folgenden Aufdrucken aufmerksam machen:



sowie Teewurst fein, Braunschweiger fein, Braunschweiger grob, Bauernsalami u. a.

Auf Ihren Wunsch fertigen wir Sonderdrucke an, z. B.

Frohes Fest

oder die oben angegebenen Sortimente mit dem Namen Ihres Betriebes.



Für die Verarbeitung unserer Spezial-D-Därme für Dauerwurst empfehlen wir Ihnen, folgendes zu beachten:

Dieses Material besitzt eine geringe Dehnfähigkeit gegenüber einem hohen Eigenschumpf. Die Wurst wird in kurzer Zeit griffig und schnittfest. Die Hülle geht mit und fördert die Reifung der Wurst. Beachten Sie, daß das Fleischmaterial tiefgekühlt, der Speck möglichst gefroren verarbeitet wird.

Verarbeitung des Spezial-D-Darmes:

1. Etwa 5 Minuten kalt wässern.
2. Beim Füllen beachten Sie, daß der Kopf gut ausgespritzt ist, bevor Sie gleichmäßig weiterfüllen. Eine geringe Überdehnung des angegebenen Füllkalibers fördert die Schnittfestigkeit der Wurst.



Beim Reifen und Räuchern der Wurst beachten Sie bitte:

1. Nach dem Füllen die Ware nicht abtrocknen lassen, sondern sofort in die Rauchkammer bringen. Achten Sie auf die Abstände von Wurst zu Wurst und von Spieß zu Spieß.
2. Geben Sie gleich zu Beginn stundenweise Kaltrauch zu.
3. Überwachen Sie die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit in der Kammer. Wir empfehlen Ihnen, am Anfang die Temperatur auf 18°C , die Luftfeuchtigkeit auf 95 Prozent rel. einzustellen. Im Laufe der fünftägigen Reifezeit kann die Temperatur auf 23°C steigen und die Feuchtigkeit auf 85 Prozent rel. gesenkt werden. Sie können diese Werte besser einhalten, wenn Sie ein Thermo-Hygrometer in Ihre Anlage hängen.
4. Sorgen Sie für ständige Lüfterneuerung und führen Sie, vor allem bei hoher Außentemperatur, kalte Frischluft zu.
5. Die Temperatur im Abhängerraum unter 20°C und die Luftfeuchtigkeit unter 70 Prozent einstellen.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Verarbeitungshinweisen gute Ratschläge für die Arbeit mit dem Wolfener Viskose-Darm gegeben zu haben.



WOLFENER

VISKOSE

DARM



Appetitlich, hygienisch und für Fett undurchlässig