Kalle – der Wursthüllen-Spezialist

***Nalo Schmal**
***Nalo Kranz**

Die atmungsaktiven Hüllen für einen glänzenden Produkt-Auftritt.

***Nalo Faser**

Die rauchdurchlässigen Hüllen mit hoher mechanischer Festigkeit für Rohwurst, Brühwurst sowie Kochpökelwaren.

***Nalo Top**

Formvollendung mit Frischegarantie für Brüh- und Kochwurst.

***NaloStar**

Die Hülle aus Stärke. Eine neue Rohstoffgeneration für hochwertige Rohwurstspezialitäten.

***Nalo Standard-drucke**

Umfangreiches Sortiment und attraktive Druckbilder.

***NaloBar**

Mit Extra-Wasserdampfsperre für grifffeste, pralle Wurst.

Preise auf Anfrage

sin Wiesbaden

*Nalo Metzgerserien

Individuelle Namenseindrucke
bei kleinsten Mindestbestellmengen:
120 Bund oder 3 x 40 Bund.

Raum für
individuelle
Eindrucke

Schöner, Besser, Wirkungsvoller

Wir drucken mit den weltbesten
Maschinen die anspruchvollsten
Motive auf Kunststoffdarm.
Andere reden erst darüber.

WELCHE NALO-HÜLLE WOFÜR ? (Auszug)

		CELLULOSE-HÜLLEN				FASER-HÜLLEN							BESCHICHTETE FASER-HÜLLEN		POLYAMID-HÜLLEN											
		Nalo Schlauf N/O	Nalo Kranz N	Nalo Glühfaden BIG	Nalo NA	Nalo Faser N	Nalo Faser I	Nalo Faser S	Nalo Faser F	Nalofrische	Nalofrische Spezialen 5 mm	Nalofolie	Nalo Top		Nalofilm	Nalofilm AL 8	Nalofilm Kranz	Nalofilm Kranz B	Nalofilm NPA/SO/TM	Nalofilm Kranz	Nalofilm EL/VE	Nalofilm	Nalofilm NA/VE	Nalofilm Paniermehlhülle	Nalofilm	Nalofilm
Brühwurst, z.B.	Fleischwurst, Lyoner						●						●		●		●		●	●						
	Geflügelwurst																									
	Mortadella			●		●															●					
	Branchinken, reginawurst						●																			
	Gelbwurst																									
	Frankfurter																									
	Bierwurst			●			●																			
	Bockwurst			●	●																					
	Kochschinken						●			●		●														
	Kochkavalier						●																			
	Brühwurst, gekocht			●	●		●			●																
Kochwurst, z.B.	Leberwurst					●							●		●		●		●	●			●	●		
	Leberkaswurst, gekocht					●																				
	Blutwurst								●				●		●		●		●	●			●	●		
	Blutkaswurst, gekocht																									
	Tatarwurst												●		●		●		●	●			●	●		
Schnittfeste Rohwurst, z.B.	Salami					●	●	●			●															●
	Salami, naturgereift					●	●	●			●															●
	Cervelatwurst						●	●																		●
	Plockwurst							●																		
	Luftgetr. Mettwurst					●	●				●															
	Aufschnittware					●	●		●																	●
	Rohwurst, schimmelgr.							●			●															
Streichfähige Rohwurst, z.B.	Teewurst	●				●																				
	Mettwurstchen					●																				
	Streichmettwurst	●				●																				
	Kochschinken, roh																									
Spezialitäten, z.B.	Wollkochken, roh				●	●																				
	Kochschinken				●				●	●																
	Salami / Aspik														●		●		●			●	●	●		
	Pastetten														●		●		●				●	●		
	Gänsebrust					●			●	●			●		●		●		●							
Beispiele für andere Anwendungen	Milchverarbeitung								●	●					●		●		●				●			
	Suppen / Soßen / Dressings														●		●		●				●			
	Brat- und Backfolie														●		●		●				●			
	Tiernahrung																					●				
	Verpackung, Fleischwaren																									
	Wäsche / Hygiene																								●	
	Brat- und Kochbeutel																									

Kalle
Tradition ∧ Dynamik ∧ Zukunft

Preise auf Anfrage

Für jedes Produkt ...

So vielfältig wie die köstlichen deutschen Wurstspezialitäten sind auch die Anforderungen, die wir hierzulande an Därme und Folien stellen. Genau dies ist der Grund für die außergewöhnliche Bandbreite des Devro-Sortiments. Für welche Produkte Sie sich auch immer entscheiden, Sie haben stets die Sicherheit, erste Qualität zu bekommen.

Collagen

1 Euro-Wiener

Dieser neu entwickelte essbare Collagensaitling überzeugt durch seine attraktive Naturdarmähnliche Optik und die flexibel einstellbaren Bissqualitäten. Auf einer Skala von besonders zart bis besonders knackig ist jede Nuance erzielbar.

Z. B. für: Wiener, Frankfurter, Bockwurst, Debrecziner, Cabanossi, Pfefferbeißer

Kaliber: 16 bis 30

2 Coria

Hervorragend geeignet für Würstchen aller Art, wird dieser essbare Saitling besonders gern für die Bratwurstfertigung verwendet. Hohe Formstabilität und Kalibertreue sorgen für gute Fülleigenschaften auf allen Systemen – auch im Handwerk.

Z. B. für: Bratwurst, Wiener, Debrecziner, Landjäger, Pfefferbeißer, Cabanossi

Kaliber: 18 bis 32

3 Cutisin

Die Hauptmerkmale dieses Collagensaitlings sind die besonders natürliche Anmutung durch die leichte Krümmung, die Transparenz und die natürliche matte Oberfläche – dabei sehr formstabil und verarbeitungsfreundlich.

Z. B. für: Wiener, Frankfurter, Bockwurst, Debrecziner

Kaliber: 18 bis 28

4 Cutisin gerade

Hochwertiges natürliches Aussehen, ausgezeichnete Aromabildung und gute Rauchannahme – das sind die Hauptmerkmale der Cutisin Hautfaserdärme für geräucherte Brühwurst und Brühdauerwurst. Auf Wunsch füllfertige Lieferung.

Z. B. für: Fleischwurst, Jagdwurst, Kochsalami, Krakauer, Regensburger, Tiroler

Kaliber: 32 bis 120

5 Cutisin Kranz

Eine formschöne, symmetrische Krümmung jeglicher Kranz- und Hörnchen-Produkte sowie eine hervorragende Farbannahme und Aromabildung beim Räuchern garantiert dieser Collagen-Hautfaserdarm.

Z. B. für: Fleischwurst, Jagdwurst, Kochsalami, Krakauer

Kaliber: 36 bis 58

6 Cutisin Kranz

Luftgetrocknete Ringsalamis und kurze Hörnchen liegen immer mehr im Trend. Der Cutisin-Kranzdarm für Rohwurstanwendungen ist die richtige Hülle hierfür – nicht zuletzt wegen seines exzellenten Reifeverhaltens und der sehr guten Aromabildung.

Z. B. für: Knoblauchwurst im Ring, Speckwurst, grobe Mettwurst

Kaliber 38 bis 52

7 Edicol

Hochelastische essbare Collagenfolie zur Veredelung von Schinken, Braten sowie Produkten, die im Netz gegart werden. Edicol reduziert Gewichtsverluste und erhöht die Produktivität, da das Netz einfach und sicher entfernt werden kann.

Z. B. für: Netzschinken, Rollbraten, Pasteten, Wurstspezialitäten

Rollen- oder Blattware

... die Hülle nach Maß

DEVRO

Cellulose

1 Wienie-Pak
Mit Wienie-Pak Schaldarm aus elastischer Cellulose können Sie herrlich knackige Würstchen schnell und äußerst rationell produzieren – und zwar sowohl mit Handfüllmaschinen als auch mit automatischen Füllsystemen.

Z. B. für: Brühwürstchen, Bratwurst und Rohwürstchen

Kaliber: 13 bis 38

2 Faser
Das präzise kontrollierbare Zusammenwirken von Haftverhalten und Schalbarkeit sowie die erstklassigen Räucher- und Reifungseigenschaften machen Faserdärme zu einem absolut verlässlichen Faktor im Produktionsablauf.

Z. B. für: Rohwurst, streichfähige Rohwurst, geräucherte Brühwurst und Schinken

Kaliber: 32 bis 180

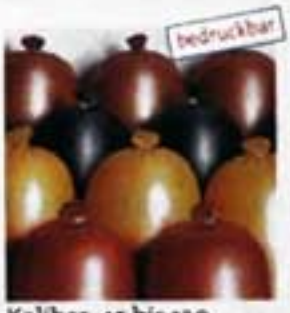
3 Faserin
Der Faserdarm mit luft- und wasserdichter Innenbeschichtung und hervorragenden Schrumpfeigenschaften sorgt für lange Haltbarkeit, besten Aromaschutz und appetitliches Aussehen Ihrer Produkte. Einfach und sicher zu verarbeiten.

Z. B. für: ungeräucherte Brühwurst und Kochwurst

Kaliber: 45 bis 120

4 CMVP
Die außen beschichtete Faserdarm-Variante mit brillant glänzender Optik bringt Farben und Bedruckungen besonders gut zur Geltung. CMVP-Hüllen reduzieren Gewichts- und Aromaverluste und sorgen für lange Haltbarkeit Ihrer Produkte.

Z. B. für: ungeräucherte Brühwurst und Kochwurst



Kaliber: 45 bis 120

5 Schmaldarm
Durch das gute Eigenschrumpfverhalten dieses Cellulosedarms erhalten die Würste ein pralles, appetitliches Aussehen. Weitere Pluspunkte dieser Hülle: optimales Reifeverhalten und sehr gute Räuchereigenschaften.

Z. B. für: Teewurst, Mettwurst, Streichwurst

Kaliber: 38 bis 50

Kunststoff

1 Krehalon
Schrumpffähiger Kunststoffdarm mit Gas- und Feuchtigkeitsbarriere für lang haltbare, attraktiv glänzende und faltenfreie Produkte. Vielfältigste Anwendungsmöglichkeiten – bei garantiert hoher Leistung auf allen Füll- und Klippmaschinen.

Z. B. für: ungeräucherte Brüh- und Kochwurst, Zwiebelmettwurst

Kaliber: 23 bis 135

2 ML-Beutel
Der enganliegende ML-Schrumpfbeutel garantiert eine brillante Produktpräsentation und lange Haltbarkeit der Endprodukte. Trotz geringer Wandstärke ist der mehrlagige Beutel mechanisch äußerst belastbar.

Z. B. für: Fleisch- und Wurstwaren, Käse, Geflügel

Flachbreiten: 165 bis 600 mm

Topqualität zum attraktiven Preis

DAGEMA STERILDARM – TOP QUALITÄT – TOP PREIS!

Bezeichnung	Verpackung	Maße (L)	Ø	Farbe	dag-Art.Nr.:
Sterildarm Dagema 43/20, gestippt	1 Kt = 100 Bd á 25 St.	200 mm	43 mm	transparent	0200030
Sterildarm Dagema 43/20, gestippt, Druck: Zwiebelmettwurst	1 Kt = 100 Bd á 25 St.	200 mm	43 mm	transparent	0200048
Sterildarm Dagema 60/40	1 Kt = 50 Bd á 25 St.	400 mm	60 mm	transparent	0200063
Sterildarm Dagema 60/50	1 Kt = 50 Bd á 25 St.	500 mm	60 mm	transparent	0200097
Sterildarm Dagema 65/40	1 Kt = 50 Bd á 25 St.	400 mm	65 mm	transparent	0200121
Sterildarm Dagema 65/50	1 Kt = 48 Bd á 25 St.	500 mm	65 mm	transparent	0200139
Sterildarm Dagema 90/50	1 Kt = 30 Bd á 20 St.	500 mm	90 mm	transparent	0200154
Sterildarm Dagema 100/50	1 Kt = 30 Bd á 20 St.	500 mm	100 mm	transparent	0200188
Sterildarm Dagema 120/50	1 Kt = 30 Bd á 20 St.	500 mm	120 mm	transparent	0200212
Sterildarm Dagema 135/50	1 Kt = 30 Bd á 20 St.	500 mm	135 mm	transparent	0200246

OSKUDA

❶ **Textildarm**
Kalbs-Leberwurst
beschichtet in genähter Fettendenform, ca. 1,0 kg Füllgewicht, Farbe: naturell mit 3-farbigem, beidseitigem Druck: Kalbs-Leberwurst/ eigene Herstellung/ff-Zeichen
dag-Art.Nr.: 0200300

Textildarm
Delikatess-Leberwurst
dag-Art.Nr.: 0200305

❶

dagema

❷

❷ **DAGEMA Exclusiv**
Dagesmoke – der rauchdurchlässige Kunstdarm für Teewurst, Schmierwurst, feine und grobe Streichmettwurst, beidseitig verkaufsfördernd bedruckt, Verabeitung ohne Wässern – hohe Clipfestigkeit, geruchs- und geschmacksneutral, exakte Kalibertreue, kein Ausfetten, kein Trockenrand, geringere Gewichtsverluste, gute Schälbarkeit, rauchdurchlässig.
Dagesmoke glanz, smoke eingefärbt – abgeclippt mit Schlaufe.
Druck Vorderseite: Standard, 3-farbig.
Druck Rückseite: 1-farbig.

Bezeichnung	Maße (L)	Ø	dag-Art.Nr.
Darm Dagesmoke 42/20 rot	200 mm	42 mm	0202000
Darm Dagesmoke 42/25 weiß	250 mm	42 mm	0202005
Darm Dagesmoke 45/20 rot-weiß	200 mm	45 mm	0202010
Darm Dagesmoke 45/25 grün-weiß	250 mm	45 mm	0202015
Darm Dagesmoke 45/40 rot	400 mm	45 mm	0202020
Darm Dagesmoke 42/30 m gerafft	300 mm	42 mm	0202025
Darm Dagesmoke 45/30 m gerafft	300 mm	45 mm	0202030

Bringt Abwechslung ins Angebot!

UNGERAFFTE WA

❶ Die dagema-Druckserie auf Walsroder F-plus

Aufdruck	Typ	Kaliber	dag-Art.Nr.
Delikatessleberwurst	F plus gold	45/22	0205010
Kalbsleberwurst	F plus gold	45/22	0205011
Jagdwurst	F plus braun	60/40	0205250
Schinkenwurst	F plus braun	60/40	0205251
Delikatessleberwurst	F plus gold	60/40	0205020
Kalbsleberwurst	F plus gold	60/40	0205021
Jagdwurst	F plus braun	60/50	0205280
Schinkenwurst	F plus braun	60/50	0205281
Lyoner	F plus braun	60/50	0205282
Delikatessleberwurst	F plus gold	60/50	0205030
Kalbsleberwurst	F plus gold	60/50	0205031
Jagdwurst	F plus braun	55/21	0205050
Schinkenwurst	F plus braun	55/21	0205051
Bierschinken	F plus braun	55/21	0205052
Fleischwurst	F plus braun	55/21	0205053
Lyoner	F plus braun	55/21	0205054
Bierwurst	F plus braun	55/21	0205055
Gottinger	F plus braun	55/21	0205056
Gelbwurst	F plus gelb	55/21	0205150
Mortadella	F plus gelb	55/21	0205151
Tiroler	F plus schwarz	55/21	0205200
Lyoner	F plus braun	75/50	0205330
Schinkenwurst	F plus braun	75/50	0205331
Bierschinken	F plus braun	90/50	0205400
Schinkenwurst	F plus braun	90/50	0205401
Jagdwurst	F plus braun	90/50	0205402
Lyoner	F plus braun	90/50	0205403
Mortadella	F plus braun	90/50	0205404
Bierwurst	F plus braun	90/50	0205405
Fleischwurst	F plus braun	90/50	0205406
Pfeffersäckchen	FRO	50/15	0205950

dagema Krone

Bewährt seit über einem Jahrzehnt und in frischer Optik – gedruckt auf Walsroder Darm

GERAFFTE WARE

❷ Die dagema-Druckserie auf Walsroder F-plus gerafft

Aufdruck	Typ	Kaliber	dag-Art.Nr.
Delikatessleberwurst	F plus gold	45/20	0205014
Kalbsleberwurst	F plus gold	45/20	0205015
Kalbsleberwurst	F plus gold	55/20	0205017
Bierschinken	F plus braun	55/20	0205210
Lyoner	F plus braun	55/20	0205211
Jagdwurst	F plus braun	55/20	0205212
Schinkenwurst	F plus braun	55/20	0205213
Tiroler	F plus schwarz	55/20	0205214
Lyoner	F plus braun	60/20	0205290