

In Hülle und Fülle

Wursthüllen-Kompetenz



Vorwort

Wursthüllen erfüllen viele Funktionen und umschließen verschiedenste Lebensmittel – von Fleisch- und Wurstwaren über Käse, bis hin zu vegetarischen und veganen Produkten. Die Hüllen dienen der Formgebung und dem Schutz des Endprodukts. Sie bewahren das Aroma, schirmen Licht, Luft und Feuchtigkeit ab, damit die Endprodukte unversehrt, sicher und einwandfrei bleiben. Gleichzeitig sind Wursthüllen Werbemittel sowie ein Blickfang in der Theke. Und sie sind eine Notwendigkeit der Wurstproduktion, denn es gibt keine Wurst ohne Hülle.

Bei der Marke WIBERG haben Wursthüllen seit jeher einen sehr hohen Stellenwert – weit höher, als ihre Kategorisierung als „Lebensmittelbedarfsgegenstand“ vermuten lässt. Die Hüllen sind hochtechnische Produkte, die ständigen Weiterentwicklungen und Trends unterliegen. WIBERG arbeitet ausschließlich mit hochwertigen Rohwaren. Neben bewährten Klassikern – wie die Deco Quick® Gewürzhüllungen – setzt WIBERG auf Innovationen und passt seine Hüllen an moderne Anforderungen an.

Innovationen vorantreiben & Bewährtes beibehalten

Die Welt der Wursthüllen dreht sich immer weiter – dabei gilt es genauso Trends zu erkennen und Innovationen voranzutreiben, wie Bewährtes beizubehalten. Die Traditionsmarke WIBERG kann auf zahlreiche erprobte Produkte zählen, die sich über die Jahre weiterentwickelt und im Produktionsalltag bewährt haben.

Bei der Produktion der Wursthüllen zählt WIBERG auf Schnelligkeit, Sicherheit und Reproduzierbarkeit – sowohl bei innovativen Trendprodukten als auch bei erprobten Klassikern.



Hochwertige Produkte

Für jede Anforderung die beste Lösung

Die Marke WIBERG steht für herausragende Qualität. Das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten.

Die Wursthüllen bedrucken wir mittels spezieller Maschinen selbst. Die über Jahre verfeinerte Drucktechnik ist auf dem neuesten Stand, überträgt die Motive exakt und bildet selbst feine Schriften und Linien deutlich ab.

Viskosehüllen **Eine bewährte Lösung für Ihr Produkt**

Die modernen Viskosehüllen gelten als besonders effiziente Produktlösungen. Diese durchdachten und sicheren Hüllen sind dem Naturdarm nachempfunden und werden steigenden Anforderungen mehr als gerecht. Sie überzeugen mit hervorragenden Fülleigenschaften und stabilem Kaliber. WIBERG bietet eine Auswahl an hochqualitativen Viskosehüllen sowie spezielle Lösungen für eine noch effizientere Produktion.



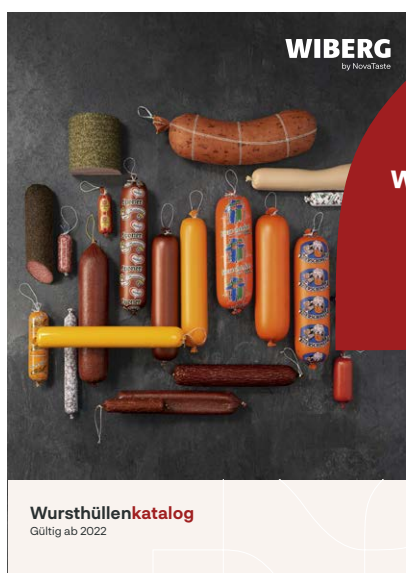
Voraussetzung für exzellente Produkte ist der Einkauf erstklassiger Rohstoffe. Wir arbeiten mit unterschiedlichen Lieferanten zusammen. So können wir aus einer Vielzahl an Wursthüllen die passende Qualität für die verschiedensten Anforderungen unserer Kunden auswählen. Unser großes Rohwarenlager ermöglicht es uns, flexibel und schnell auf Anfragen zu reagieren. Hier finden Kunden für jedes Produkt die passende Hülle

Kunststoffhüllen **Der Vorteil für den besten Geschmack**

Kunststoffhüllen bieten eine Reihe von Vorteilen, die Ihre Produkte besonders sicher, schmackhaft und qualitativ hochwertig machen. So sorgen sie etwa für eine optimale Sauerstoff- und Wasserdampfbarriere, bieten einen guten Schutz gegen UV-Bestrahlung und sind auch bei Hitze höchst widerstandsfähig. Im WIBERG Sortiment finden Sie eine große Auswahl an verschiedensten Kunststoffhüllen, die speziell auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt sind.



Kompetenz aus einer Hand



Jetzt WIBERG
Würsthüllenkatalog
anfordern!

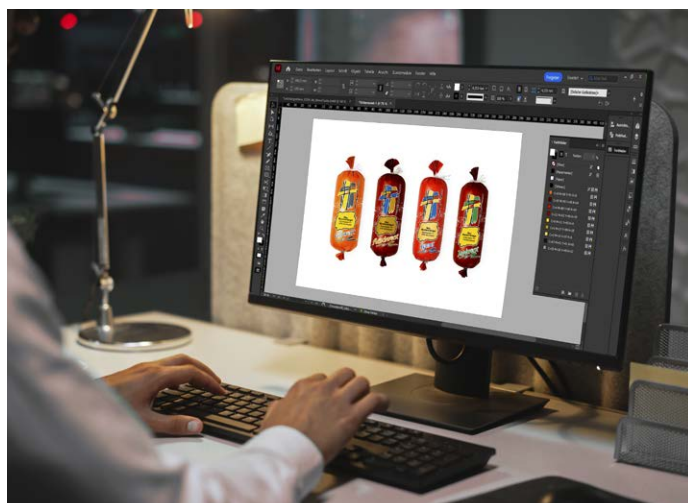
Das Standardsortiment in Hülle und Fülle

In unserem umfangreichen Lieferprogramm bieten wir funktionale und dekorative Würsthüllen höchster Qualität. Im WIBERG Würsthüllenkatalog finden Sie alle Informationen zu unserem umfassenden, lagernden Sortiment unbedruckter und bedruckter Würsthüllen – wahlweise traditionell, edel oder modern – sowie zu unseren schmackhaften Deco Quick® Gewürzummantelungen.

Individuelles Design ganz nach Ihren Vorstellungen

Neben unserem vielfältigen Standardsortiment, bieten wir auch individuelle Designs nach Kundenwunsch. Wer seinen Würsthüllen eine persönliche Note und einzigartiges Aussehen geben möchte, zählt am besten auf die individuelle Kundeneinzelfertigung. Sie sagen uns, was Sie sich vorstellen – unsere Grafiker entwerfen das passende Design. Schon ab **500 Meter Druck** gestalten wir Würsthüllen, gerafft oder abgebunden, für Sie persönlich.

Eigenes Design, Logo und Schriftzug sind in vielen Farben möglich – Sie haben die Wahl.





Verlässlicher Partner mit jahrzentelanger Erfahrung

Wir gestalten und produzieren Wursthüllen schon seit vielen Jahrzehnten. Sie können sich auf unsere langjährige Erfahrung und unser profundes Know-how verlassen. Unsere Spezialisten teilen ihr Fachwissen gerne und beraten Sie zuverlässig bei allen Fragen rund um die passende Hülle.

Unser großer Vorteil:

Wir vereinen alle Stationen der Wursthüllenproduktion unter einem Dach. Vom kreativen Designentwurf über den Druck, bis hin zum Abbinden und Raffen – wir haben alles selbst in der Hand.

Wir...



beraten kompetent



sind Experten

mit jahrzehntelanger Erfahrung



finden die passende Lösung
für jede Anfrage



haben eine eigene kreative
Designabteilung



drucken individuelle Motive
schon ab 500 Meter



bieten alles
aus einer Hand

Drucken

Eine breite Palette an Möglichkeiten

Wie bedruckt man Wursthüllen? Darüber brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen – das tun wir für Sie! Mit unserer ausgefeilten Drucktechnik ist fast alles möglich. Über die Farbmischstation können wir nahezu alle Farbtöne anmischen.



Konfektionierungsmöglichkeiten

Raffen - So kommt die Hülle ins Netz

Um effizienter produzieren zu können sind viele Betriebe von einzelnen Abschnitten auf Raupen umgestiegen. Beim gängigen Raffverfahren wird der Darm über rotierende Schaufelräder auf das Raffrohr befördert, zusammengerafft und im Netz verpackt. Je nach Material sind hierbei bis zu 100 Meter pro Raupe möglich.

Raffen mit Funktion

Füllfertig:

WIBERG verfügt zusätzlich über die Möglichkeit Wursthüllen vorzubefeuchten, d.h. die Raupen können jederzeit ohne vorheriger Wässerung verarbeitet werden und sind somit füllfertig!

Füllfertig mit Rauch:

In einem weiteren Schritt können die Wursthüllen mit verschiedensten Flüssigrauchtypen versehen werden. Mehr dazu lesen Sie ab Seite 12.



Abbinden - In echter Handarbeit

Beim traditionellen Abbinden muss noch selbst zugepackt werden: Das Abbinden kann, im Gegensatz zum Raffen als herkömmliche Art der Konfektionierung für das Handwerk angesehen werden. Es ist die typische Arbeit des Metzgers bei der Wurstproduktion und eignet sich besonders für kleinere Mengen, während das Raffen eher bei der industriellen Fertigung zum Einsatz kommt. WIBERG setzt auch bei der Abbindung auf absolute Produktsicherheit. Die komplexe Knotenstation sorgt für ausgesprochen belastbare Schlaufen. Zusätzlich können Clips an den Wursthüllen gesetzt werden, um die Wurstschlaufe noch belastbarer zu machen und ihr einen festen Sitz zu verleihen.

Deco Quick®

Innovation auf höchstem Niveau

Die einzigartigen WIBERG Deco Quick® Gewürz-umhüllungen verleihen Ihren Spezialitäten nicht nur ein attraktives Aussehen – die überragende Qualität der Gewürze macht alle Produkte Ihres Sortiments zu noch köstlicheren Leckerbissen.

Unsere Deco Quick® Folien produzieren wir mit den besten Kräutern und Gewürzen. Deco Quick® Gewürz-umhüllungen werden ausschließlich an unserem Standort in Deutschland hergestellt. Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand, weshalb wir neben unserem breiten lagernden Standardsortiment auch auf spezielle Kundenwünsche individuell eingehen können.

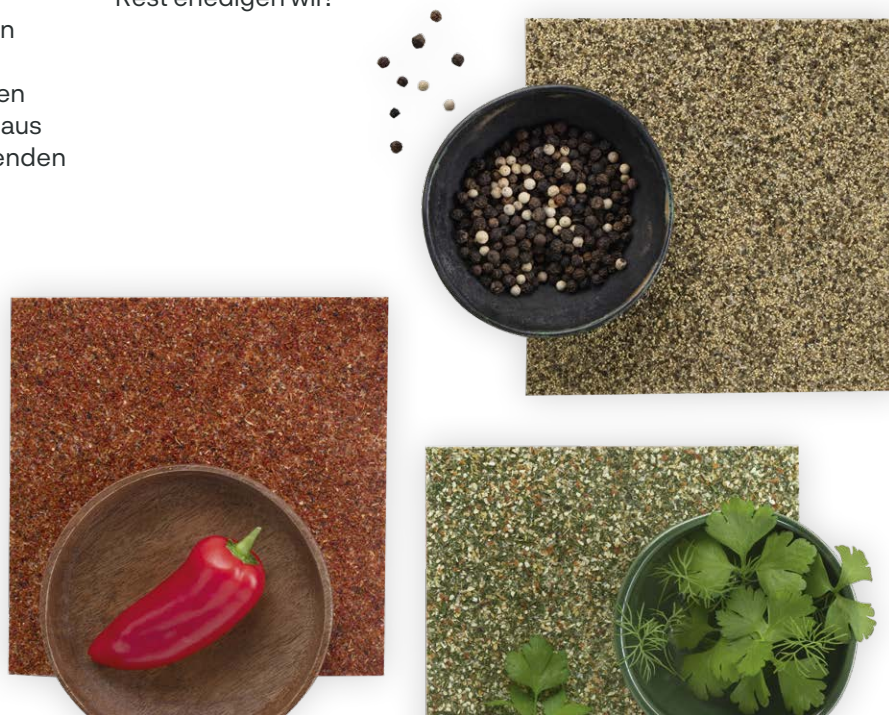
Beste Vielfalt

Folien für alle Fälle – und das in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen! Mit der multifunktionellen WIBERG Deco Quick® Folie gelingen Ihre Spezialitäten immer: einfach, schnell und zuverlässig! Wählen Sie aus der Vielfalt heimischer Kräuter oder aus den spannenden

Geschmackswelten exotischer Gewürze. So vielfältig wie die Geschmacksvarianten sind auch die Einsatzmöglichkeiten: Kochpökelwaren, Brühwürste und Pasteten werden ebenso zur geschmackvollen und optischen Besonderheit wie Fisch, vegetarische/vegane Produkte und selbstverständlich Käse.

Ein Ausgangsprodukt - viele Variationen

Mit WIBERG Deco Quick® gehören aufwendige Produktionsschritte der Vergangenheit an. Dabei kommt von der Entwicklung bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand. Denken Sie einzig an Optik und Geschmack – den Rest erledigen wir!



Deco Quick®

Vorteile und Verwendung

Die Vorteile:

- extrem einfaches und sauberes Aufbringen der Gewürze
- hervorragende, gleichmäßige Haftung des Gewürzmantels
- vollständige Gewürzumrandung jeder einzelnen Scheibe
- einfaches Schälen
- nur die geschmacksgebenden Komponenten sind zu deklarieren
- ausgezeichnete Optik in der Verpackung (keine losen Gewürzteile)
- deutlich weniger Gewürzabfall, optimal geeignet für Aufschnittmaschinen und Slicer

Deco Quick® ist die ideale Lösung für:

- Kochpökelware
- Brühwurst
- Pastete
- Rohwurst
- Rohpökelware
- Käse
- Fisch
- vegetarische Produkte
- vegane Produkte



Viele Vorteile für den Verarbeiter:

- Ohne Aufwand wird das Sortiment erweitert.
- Das Endprodukt lässt sich sauber slicen.



So begeistert man die Kunden:

- Jede Scheibe ist vollständig mit Gewürz umrandet.
- Variantenreicher Geschmack und vielfältiger Genuss.

Immer die passende Lösung!

Egal, welche Spezialität Sie mit Deco Quick® veredeln möchten: Wir haben die perfekte Hülle. Bereits das umfangreiche lagernde Sortiment bietet unzählige Möglichkeiten an Konfektionierungen und Trägermaterialien. Die breite Palette an Gewürzen lässt auch geschmacklich keine Wünsche offen.

Umfangreich und ständig lagernd

Das lagernde Deco Quick® Sortiment lässt keine Wünsche offen und die passenden Gewürzummantelungen stehen zur sofortigen Lieferung bereit.

So individuell wie Ihre Ideen

Kreative Verarbeiter heben sich bewusst durch Können und Ideen von der Masse ab. Passend dafür gibt Ihnen das Deco Quick® Sortiment alle Freiheiten rund um Geschmack und Optik. Egal ob heimische Kräuter, spannende Exoten oder fein-komponierte Mischungen – Deco Quick® steht für Ihr individuelles Endprodukt bereit! Alle Dekorwürzungen sind von Experten entwickelt, technologisch geprüft und gelingsicher. Je nach gewünschtem Einsatz stehen Zuschnitte, Rollen, genähte oder geschweißte Hüllen zur Auswahl.

Sie haben individuelle Ideen und wollen Ihren Kunden etwas Besonders bieten? Wir entwickeln für Sie eine absolut gelingsichere Umhüllung nach Ihrem Geschmack.

Konfektionierungsmöglichkeiten

Rolle oder Zuschnitt

Als Rolle oder Zuschnitt bietet Deco Quick® viele Möglichkeiten, Produkte in speziellen Formen zu produzieren. Käse oder Rohschinken lassen sich problemlos auch im Nachhinein ummanteln. Eine partielle Belegung Ihres Produkts gelingt so kreativ und kinderleicht.



Genähte Hüllen

Die genähten Deco Quick® Hüllen stehen in einer Vielzahl an Kalibern zur Verfügung und sorgen für ein attraktives Erscheinungsbild Ihrer Wurstspezialitäten. Auf Wunsch können die Produkte auch mit Aufreißkordel und Schlaufen geliefert werden.



Geschweißte Hüllen

Die zwei unterschiedlichen Varianten als Barrierematerial oder leicht durchlässiges Vlies zeichnen sich durch gute Maschinengängigkeit aus und lassen sich daher ausgezeichnet an industriellen Füllmaschinen verarbeiten. Das Barrierematerial sorgt zusätzlich für ein Endprodukt ohne Gewichtsverlust und mit längerer Haltbarkeit.



Der Alleskönner

Deco Quick® Gewürzumhüllungen geben den unterschiedlichsten Spezialitäten optisch und geschmacklich den letzten Schliff. Unabhängig von der Geschmacksrichtung – von regional bis exotisch, von Kräutergarten bis hin zu Curry.



Deco Quick® für Rohwurst

Feine Rohwürste sind Ausdruck hoher Handwerkskunst. Veredeln Sie diese Spezialitäten mit unseren Deco Quick® Lösungen für Rohwurst. Gerade hier zeigen sich die bekannten Vorteile der Deco Quick® Gewürzummantelung: Zum einen spart die Deco Quick® Methode Zeit in der Herstellung, zum anderen beeindruckt die Endprodukte mit einem gleichmäßigen und attraktiven Erscheinungsbild jeder einzelnen Scheibe. Ein facettenreicher Blickfang in Ihrer Theke.



Deco Quick® für Käse

Auch bei Käseprodukten darf es etwas Besonderes sein. Ein einfacher Weg, diese zu veredeln, sind die Deco Quick® Gewürzumhüllungen. So können Käsespezialitäten geschaffen werden, die sich vom Angebot anderer abheben. Ständig lagernd und jederzeit lieferbar eignen sich alle Artikel des Kernsortiments für kreative Käse-Variationen.

Deco Quick® für vegetarische und vegane Produkte

Immer mehr Konsumenten suchen fleischlosen Genuss, der in Aussehen und Geschmack keine Kompromisse eingeht. Deshalb eignet sich Deco Quick® auch hervorragend zum Veredeln von vegetarischen und veganen Produkten wie etwa fleischlosen Pasteten, Aufschnitten oder veganem Leberkäse und Käse.



Deco Quick® BIO

Bio ist weit mehr als ein Trend. Immer mehr Kunden schätzen natürliche Zutaten biologischer Herkunft. Selbstverständlich sind auch die beliebtesten Deco Quick® Gewürzummantelungen in Bioqualität verfügbar. Hochwertige Kräuter und Gewürze aus zertifiziertem Anbau machen auch in der Biotheke aus Schinken, Rohwurst, Käse, Fisch sowie vegetarischen/veganen Spezialitäten einen Genuss für Auge und Gaumen.



DE-ÖKO-006



Superfaser

Super effizient

WIBERG Superfaser steht für schnelle und effiziente Verarbeitung.

Dank einer speziellen Rafftechnologie, die bei uns im Haus selbst entwickelt wurde, bieten wir Ihnen Raupen mit besonders großer Öffnung, die sich problemlos auch auf überdimensionierte Füllrohre aufstecken lassen.

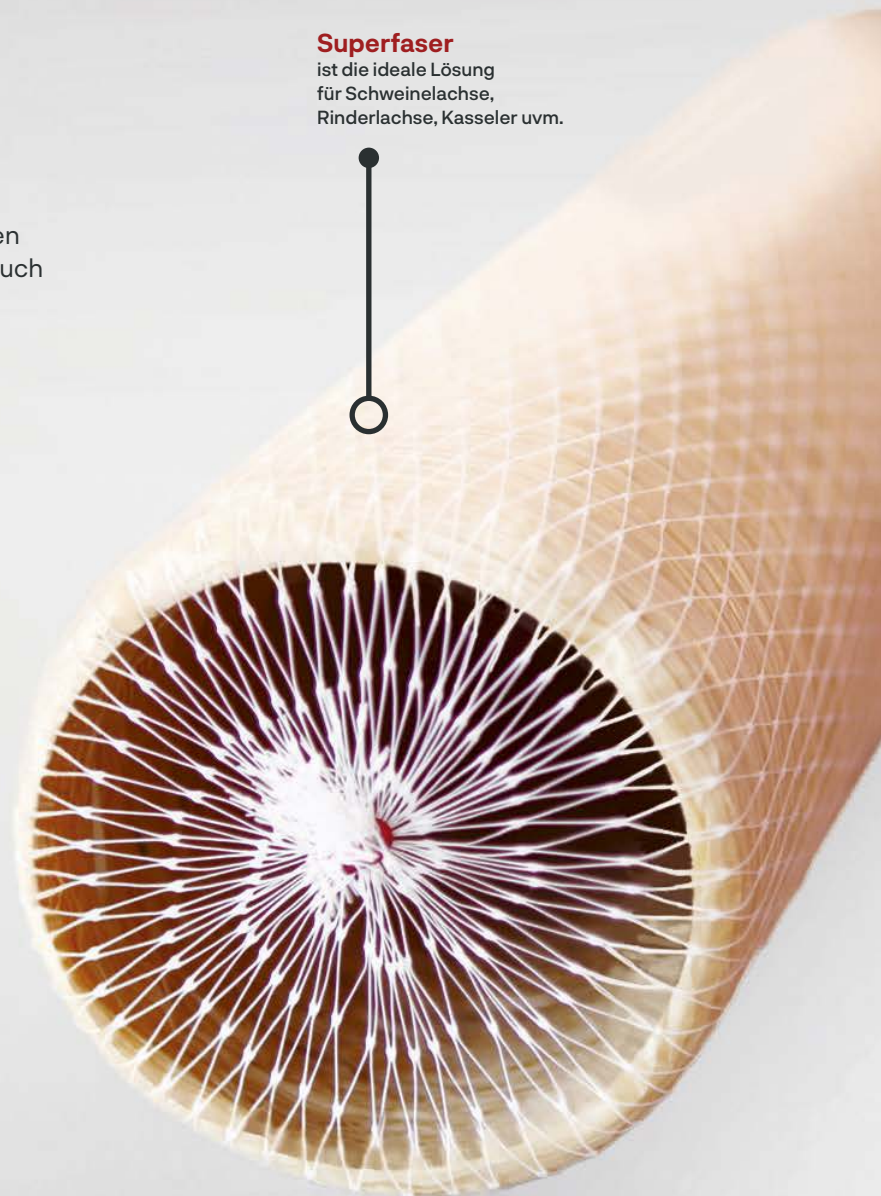
Superfaser-Raupen bedeuten also nicht nur deutlich weniger Wursthüllenausschuss, sondern auch eine weitaus schnellere, effizientere, automatisierte und kostengünstigere Produktion!

Die Vorteile:

- einfaches Aufziehen auch auf überdimensionierte Füllrohre
- Aufziehen per Hand entfällt
- wenig Ausschuss
- Effizienzsteigerung

Superfaser

ist die ideale Lösung für Schweinelachse, Rinderlachse, Kasseler uvm.



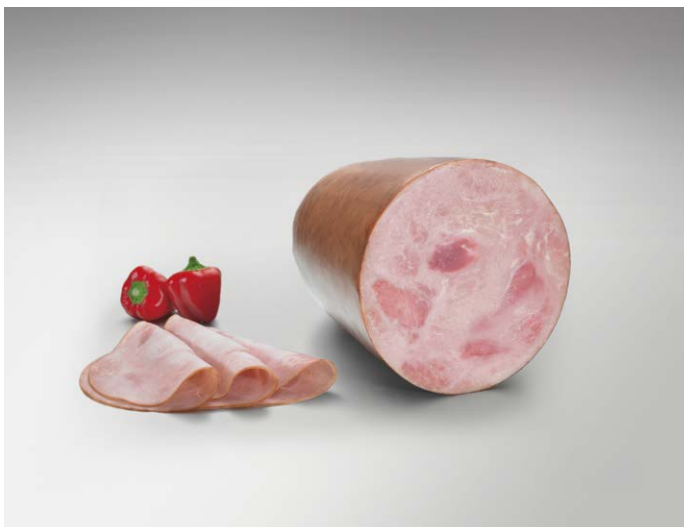
Rauchimprägnierte Wursthüllen

Genuss ohne Räucherammer

Genießer lieben traditionelle Wurst- und Schinkenprodukte mit fein-würzigem Rauchgeschmack. Die mit Flüssigrauch innenbeschichteten WIBERG Wursthüllen stellen die effiziente, wirtschaftliche Alternative zum herkömmlichen Räuchern dar. Faser-Fix-Smoke und Barriere-Fix-Smoke bieten Farbe und traditionellen Geschmack wie aus der Räucherammer, bei gleichbleibend hoher Qualität.

Faser-Fix-Smoke

mit Flüssigrauch beschichteter
Faser-Darm



Auf das klassische Räuchern wird dabei verzichtet, der damit verbundene Aufwand entfällt. Das bedeutet Produktionsanlagen und Arbeitsplätze bleiben sauber und mit schadstoffreduziertem Abwasser bzw. emissionsfreier Abluft leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum aktiven Klimaschutz.

Barriere-Fix-Smoke

mit Flüssigrauch beschichteter
Faser-Darm mit Barriere



Tipp:

Barriere-Fix-Smoke eignet sich nicht nur hervorragend für Fleisch- und Wurstprodukte, sondern ist auch für viele andere Spezialitäten, wie etwa Käse, einsetzbar.

Zwei rauchige Topprodukte

Faser-Fix-Smoke und Barriere-Fix-Smoke sind jeweils in unterschiedlichen Rauchausprägungen erhältlich. Je nach Wunsch verleihen die Hüllen Ihren Spezialitäten eine appetitliche Farbe, von mittel- bis dunkelbraun. Der rauchige Geschmack ist auf die farbliche Nuance abgestimmt, reicht von zart-mild bis zu rustikal-deftig und wird kundenindividuell angepasst.

Rauchimprägnierte Wursthüllen sind die ideale Lösung für:

- Kochpökelware
- Brühdauerwurst/Kochsalami
- Geflügelprodukte
- Rohwurst
- Brühwurst
- Braten
- Käse
- Kochwurst

Faser-Fix-Smoke
mit Flüssigrauch beschichteter
Faser-Darm

Barriere-Fix-Smoke
mit Flüssigrauch
beschichteter Faser-Darm
mit Barriere





Salami

Antimould

Schimmel Ade!

Unerwünschter Schimmel hat auf Ihrer Wurst nichts zu suchen! Deshalb bietet Ihnen WIBERG einen spezialbeschichteten Faser-Darm, der Ihre Produkte sicher, effizient und innovativ vor Schimmel schützt.

Langfristiger Schutz

Der WIBERG Faser-Darm mit Antimould-Beschichtung schützt Roh- und Brühdauerwurst sicher, effizient und innovativ vor Schimmel. Diese Spezialbeschichtung auf der Wursthülle vermindert das Wachstum von Mikroorganismen auf der Außenseite zuverlässig.

In der Handhabung gleicht Antimould herkömmlichen Faser-Därmen. Die Schutzwirkung der Wursthülle bleibt auch bei allen üblichen Behandlungsschritten der Roh- und Brühdauerwurst-Produktion erhalten und kann weder abgewaschen noch abgerieben werden. Die hochwirksame Antischimmel-Schicht ist selbstverständlich, entsprechend der empfohlenen Anwendung, gesundheitlich absolut unbedenklich.

WIBERG Antimould:

- hochwirksame Antischimmel-Spezialbeschichtung
- Anwendung wie bei herkömmlichen Faser-Därmen
- auch Abschnitte erhältlich
- bedruckbar
- Schutzschicht weder abwasch- noch abreibbar
- zusätzliche Rauchimprägnierung möglich (innen)

Die Vorteile:

- Langzeit-Schimmelschutz
- kein Besprühen mit Natamycin oder Kaliumsorbat
- kein Abbürsten
- kein Nachräuchern
- Arbeitszeiterparnis
- Verbesserung der Keimsituation
- keine Deklarationspflicht

Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!



Qualität Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!



Erfahrung Kompetenz aus einer Hand

Jahrelange Erfahrung in der Produktion von Wursthüllen und profundes Wissen rund um hochwertige Kräuter und Gewürze aus allen Teilen der Welt machen NovaTaste Austria GmbH zum verlässlichen Partner. Profitieren Sie vom Fachwissen unserer Spezialisten. Jeder Herausforderung gewachsen, helfen und beraten wir Sie zuverlässig.



Competence Center Wursthülle Service hat ein Gesicht

Unser kreatives Team, bestehend aus Metzgermeistern, Technologen, Anwendungstechniker, Kundenbetreuung und Produktmanagement unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen.



Design Wir setzen Ihre Wünsche um

Zusätzlich zu unserem umfangreichen Standard- und Stückdruck-Sortiment, bieten wir individuelle Kundeneinzelfertigungen an. Schon ab 500 Meter Druck gestalten wir Wursthüllen, gerafft oder abgebunden, für Sie persönlich – mit eigenem Design, Logo und Schriftzug in mehreren Farben. Unsere Grafikabteilung ist in der Lage, alle designtechnischen Wünsche umzusetzen. Ob edel, modern oder traditionell, wir entwerfen das optimale Design für Ihre Hülle.