

WIBERG

by NovaTaste

Bienvenue dans l'univers gourmand **des enrobages décoratifs**

Deco Quick®



Contenu

- Innovation premium 03
- Solutions adaptées 04
- Assortiment en stock 05
- Fromage 06
- BIO 07
- Saucisse sèche 08
- Pour produit avec couenne rotie 09
- La solution polyvalente 10
- Innovation fruitée 11
- Aperçu de l'assortiment 12
- Réussite assurée 15
- Prestations de service 16



L'innovation au plus haut niveau

Les feuilles et boyaux d'épices Deco Quick® de WIBERG, uniques en leur genre, ne donnent pas seulement un aspect attrayant à vos spécialités - la qualité supérieure des épices fait de tous les produits de votre assortiment de délicieuses gourmandises. Nous produisons nos films Deco Quick® avec les meilleures herbes et épices.

Les feuilles et boyaux d'épices Deco Quick® sont exclusivement fabriquées sur notre site en Allemagne. Nous intégrons la fabrication des mélanges et la fabrication des feuilles et boyaux, ce qui nous permet de répondre rapidement aux souhaits spécifiques de nos clients, en plus de notre vaste assortiment standard.



La gamme de solutions

Des supports pour toutes sortes d'applications - et dans une large variété de goûts ! Avec le film multifonctionnel Deco Quick® de WIBERG, vos spécialités seront toujours réussies : facilement, rapidement et de manière fiable ! Choisissez entre les arômes familiers des herbes locales ou le monde gustatif passionnant des épices exotiques. Les enrobages Deco Quick® sont de véritables multi talents qui enrichissent entre autres **le jambon, la saucisse sèche, le fromage, le poisson et les spécialités végétariennes/végétaliennes** avec des couleurs séduisantes et un goût unique.

Vous avez vos propres idées et souhaitez offrir quelque chose de spécial à vos clients ? Nous développons pour vous un enrobage, selon votre goût.

Un produit de base – de nombreuses variations

Avec WIBERG Deco Quick®, les étapes de production fastidieuses appartiennent au passé. Du développement au produit fini, tout vient d'une seule source. Pensez uniquement à l'aspect et au goût – nous nous chargeons du reste !

Tous les avantages en un coup d'œil

- application extrêmement simple et propre des épices
- excellente adhérence et répartition uniforme du manteau d'épices
- entourage complet d' épices de chaque tranche
- pelage facile
- seul l'épice doit être déclarée (pas d'additifs)
- excellent aspect dans l'emballage (pas de morceaux d'épices en vrac)
- nettement moins de déchets d'épices, convient parfaitement aux trancheurs industriels

Convient parfaitement pour

- Produits de salaison cuits
- Saucisse à cuire
- Pâté en croûte
- Saucisse sèche
- Produits de salaison crus
- Fromage
- Poisson
- Produits végétariens
- Produits végétaliennes



De nombreux avantages pour le transformateur:

- Sans effort, l'assortiment s'élargit.
- Le produit final peut être tranché proprement.



C'est ainsi que l'on enthousiasme les clients:

- Chaque tranche est entièrement entourée d'épices.
- Nombreuses déclinaisons de goûts et de couleur pour des plaisirs variés.

Toujours la **bonne solution!**

Quelle que soit la spécialité que vous souhaitez embellir avec Deco Quick® : Nous avons l'enveloppe parfaite. Le vaste assortiment en stock offre déjà d'innombrables possibilités de confection et de supports. La large palette d'épices répond également à tous les souhaits en matière de goût. Pour les créatifs qui souhaitent se démarquer avec des idées uniques, nous proposons bien entendu des solutions personnalisées. Contactez nos conseillers spécialisés et ensemble, nous développerons ce dont vous avez besoin !

Différents supports pour toutes les applications

Tissu textile :	pour saucisses sèches
Non-tissé :	produits de salaisons cuites, saucisses à cuire, pâtés et fromages en tranches
Matériau barrière :	pour les produits sans perte de poids et une durée de conservation plus longue – pour les salaisons cuites tranchées, le fromage fondu, les produits végétariennes ou végétariens, par exemple



Possibilités de confection

Rouleau ou feuilles

Sous forme de rouleau ou de feuilles, Deco Quick® offre de nombreuses possibilités pour fabriquer des produits de formes spéciales. De plus, le fromage ou le jambon cru, par exemple, peuvent être facilement enrobés après coup. L'habillage partiel de votre produit est ainsi un jeu d'enfant et créatif.



Boyaux cousus

Les boyaux cousus Deco Quick® sont disponibles dans un grand nombre de calibres et assurent une présentation attrayante de vos spécialités de charcuterie. Sur demande, elles peuvent également être livrées avec un cordon d'arrachage et des passants.



fond clipé
et 2 aides de clips



fond cousu en rond
avec 1 aide de clips



fond cousu droit
avec 1 aide de clips



Gaines soudées

Les deux variantes différentes de matériau barrière ou de non-tissé légèrement perméable se caractérisent par une bonne machinabilité et sont donc parfaitement adaptées aux poussoirs et embosseurs. Le matériau barrière permet en outre d'obtenir un produit final sans perte de poids et d'une durée de conservation plus longue.

Produits à façon

Selon vos souhaits spécifiques, WIBERG développe également de nouveaux films pour épices et enveloppes pour saucisses Deco Quick®, à la réussite garantie, à partir de 500 mètres.

Fabrications à la demande	Quantité minimale de commande	Délai de livraison
Rouleaux	100 mètres	env. 15 jours
Découpes	100 découpes	env. 15 jours
Pochettes cousues	100 pièces	env. 15 jours
Gaines soudées	500 mètres	env. 15 jours

Un assortiment **qui enthousiasme** – vaste et toujours en stock

L'assortiment Deco Quick® disponible en stock répond à tous les souhaits et les enrobages d'épices adaptés sont prêts à être livrés immédiatement. Les possibilités d'utilisation sont aussi nombreuses que les variantes de goût : **Les produits de salaison cuits, les saucisses à cuire et les pâtés** deviennent des spécialités gustatives et visuelles, tout comme **le poisson, les produits végétariens/ végétaliennes** et bien sûr **le fromage**.

Transformation du jambon

- découper le film et le placer côté épices vers l'intérieur.
- mettre les morceaux de viande.
- envelopper le produit dans la feuille en faisant chevaucher les extrémités, tirer au vide et procéder comme d'habitude.
- démouler le jambon cuit et retirer le film.

Ail des ours



Baies de genièvre



Curry



Jardin d'herbes



Mélange multicolore



Paprika



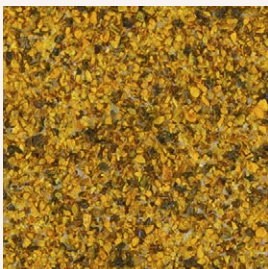
Pastrami



Poivre



Poivre à l'orange



Rêve d'hiver



Tomate-Basilic



Type Asperge



Conseil :

Pour faciliter le démoulage, il est conseillé de recouvrir d'abord le moule d'un film de garnissage.

Affiner le fromage – rien de plus simple

Même les produits fromagers peuvent se distinguer. Les enrobages d'épices Deco Quick® sont un moyen simple de les sublimer. Il est ainsi possible de créer des spécialités fromagères qui se distinguent de la concurrence. Disponibles en stock et livrables à tout moment, tous les articles de l'assortiment en stock se prêtent à des variations fromagères créatives.

Traitement

- découper le film en fonction du fromage.
- humidifier le film Deco Quick® et l'enrouler autour du fromage.
- le fromage est ensuite placé dans un sac de rétraction/d'emballage, mis sous vide et rétracté.
- au bout de deux jours environ, l'assaisonnement est transféré sur le fromage et le film s'enlève facilement.



Conseil :

Le matériau barrière Deco Quick® convient parfaitement aux créations de fromages fondus.



Le bio est bien plus qu'une tendance. De plus en plus de clients apprécient les ingrédients naturels d'origine biologique. Bien entendu, les enrobages d'épices Deco Quick® les plus populaires sont également disponibles en qualité bio. Des herbes et des épices de qualité supérieure issues de cultures certifiées font également **du jambon, de la saucisse sèche, du fromage, du poisson et des spécialités végétariennes/ végétaliennes** un plaisir pour les yeux et le palais.

Savoureux, épicé, BIO Deco Quick® BIO pour saucisses sèches

Ceux qui produisent des saucissons secs de qualité supérieure bio seront ravis des produits Deco Quick® en qualité bio. Les délicieuses épices bio adhèrent à coup sûr à chaque tranche et assurent un goût parfait et un aspect superbe. Les étapes de production fastidieuses et laborieuses pour l'application des épices appartiennent ainsi au passé.

Les spécialités de jambon s'enveloppent de BIO Deco Quick® BIO pour les salaisons cuites

Lorsque des produits de salaison cuits de qualité supérieure sont fabriqués en bio, l'enrobage des épices ne doit pas être en reste. Avec les films Deco Quick® de l'assortiment bio, vous pouvez enrichir des produits premium avec des épices et des herbes aromatiques de la plus haute qualité bio, en toute sécurité et en gagnant du temps. Un résultat uniforme, attrayant et propre est bien entendu garanti.

Un produit polyvalent de la gamme Deco Quick® BIO finalise le fromage bio

Deco Quick® met habilement le fromage en scène - maintenant aussi en qualité bio ! Seules les meilleures herbes et épices sont sélectionnées pour les films Deco Quick®. Les savoureux enrobages décoratifs affinent les produits fromagers et les rendent accrocheurs dans les rayons. La créativité n'a pratiquement pas de limites : Les mélanges d'épices et d'herbes aromatiques confèrent à chaque création fromagère ce petit quelque chose en plus.



BIO
Herbes de montagne



BIO
Paprika



BIO
Paprika et Chili



BIO
Poivre



Saucisse seche – les enveloppes les plus nobles pour la discipline royale

Les saucisses seches premium sont l'expression d'un grand savoir-faire. Rendez es spécialités plus nobles avec nos solutions Deco Quick®. C'est précisément dans ce domaine que les avantages bien connus de l'enrobage d'épices Deco Quick® se révèlent : d'une part, la méthode Deco Quick® permet de gagner du temps lors de la fabrication, d'autre part, les produits finis impressionnent par l'aspect uniforme et attrayant de chaque tranche. Un attirail à l'œil aux multiples facettes dans chaque comptoir !

Traitement

- remplir à sec – ne pas tremper !
- enfiler délicatement l'enveloppe sur la canule de remplissage et remplir jusqu'au calibre de remplissage indiqué.
- maturation ou traitement ultérieur comme d'habitude.

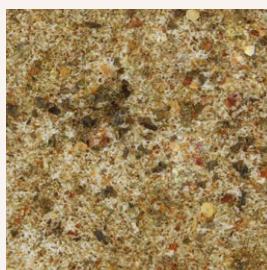
Ail-Oignon



Baies de genièvre



Jalapeño



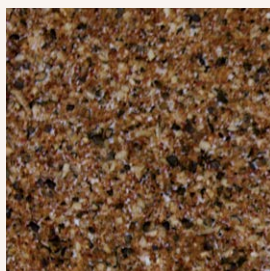
Mélange multicolore



Paprika et Chili



Pastrami



Poivre



Poivre vert



Conseil :

Voici comment prévenir les moisissures : Lorsque le boyau commence à se détacher, peler l'enveloppe du saucisson jusqu'à la partie supérieure. Lorsque la maturation finale souhaitée est atteinte, détacher le saucisson puis peler également cette partie supérieure.



Ferme et croustillante – couenne savoureuse

Avec la couenne savoureuse Deco Quick®, un tout nouvel univers s'ouvre à vos créations de viande au goût de couenne rotie. Ce produit vous offre la possibilité d'ajouter à votre produit une couenne croustillante avec une note épicée avec un minimum d'effort. **Sur demande, la couenne savoureuse Deco Quick® peut être affinée avec une note d'épice développée pour vous.**

C'est vous qui décidez si votre spécialité de viande doit être produite avec ou sans bord de graisse ! Dans les rotisseries, chez les traiteurs et dans la restauration, la couenne de porc Deco Quick® convainc par son croustillant et son goût agréable. Les produits découpés dans l'emballage ont un aspect excellent et une sensation agréable en bouche.



Conseil :

Vaporiser d'huile
lors de la cuisson
à l'air chaud !

Traitement

Selon le produit, la couenne de porc Deco Quick® peut être utilisée comme enveloppe de saucisse ou comme film pour les moules et les filets. Programme de cuisson identique à celui des produits de salaison cuits traditionnels. Après le démoulage/le pelage, l'étape suivante consiste à frire brièvement le produit ou à le cuire à l'air chaud. La couenne "poppe" alors et développe une coloration brun clair à brun foncé selon l'effet de la chaleur.

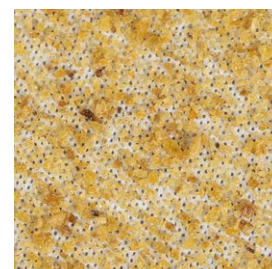
Avantages

- application facile de la couenne
- coloration rapide de la surface
- transformation des chutes de viande
- dans la rotisserie: croustillant à souhait - pas de couenne dure dans les produits tranchés
- idéal pour le tranchage, pas de couenne caoutchouteuse

Suggestion de nouvelles créations avec couenne rôtie

- poitrine de porc roulée, p. ex. porchetta
- jarret/jambonneau
- pièces d'épaule avec couenne

Couenne rôtie pour le gout



La solution polyvalente

Les enrobages d'épices Deco Quick® apportent une touche finale visuelle et gustative aux spécialités les plus diverses. Quel que soit le goût - du régional à l'exotique, du jardin d'herbes au curry.

Poisson

Le film multifonctionnel Deco Quick® sublime non seulement la viande et le fromage, mais aussi les spécialités de poisson les plus diverses - et fait de votre produit quelque chose d'unique :

- Poisson en gelée
- Saucisse de poisson
- Morceaux de filet de poisson ou produits à base de poisson tranché

En outre, les épices décoratives pour poisson existantes peuvent également être appliquées sur ce produit polyvalent.

Produits végétariens et végétaliennes

De plus en plus de consommateurs recherchent un plaisir sans viande qui ne fasse aucun compromis sur l'aspect et le goût. C'est pourquoi Deco Quick® convient aussi parfaitement à l'amélioration des produits végétariens et végétaliennes, tels que les pâtés sans viande, les charcuteries ou le fromage végétaliennes.

Innovation fruitée



Vos produits
seront également
fruités et créatifs
avec Deco Quick®
Pomme-Oignon et
Ananas-Chili, que nous
fabriquons pour vous
sur demande.

Deco Quick® au goût exotique de mangue

Unique sur le marché et innovant à tous points de vue, le nouvel enrobage Deco Quick® au goût de fruit. Les granulés aromatiques développés par nos soins procurent une sensation en bouche qui rappelle immédiatement les fruits croquants. Le procédé de production que nous avons mis au point garantit l'absence de collage /caramélisation. L'arôme naturel de mangue offre des possibilités quasiment infinies d'élargir son propre assortiment de manière créative. Finement tranchée et parfaitement enrobée, chaque tranche offre le pur plaisir exotique de la mangue.

Type Mango



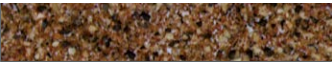
Aussi personnalisable que vos idées

Les applicateurs créatifs se distinguent volontairement de la concurrence par leur savoir-faire et leurs idées. C'est pourquoi la gamme Deco Quick® vous offre toutes les libertés en matière de goût et d'aspect. Qu'il s'agisse d'herbes locales, de plantes exotiques passionnantes ou de mélanges finement composés, Deco Quick® est prêt pour votre produit final individuel !

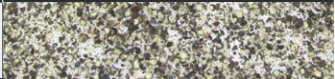
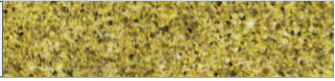
Tous les assaisonnements décoratifs sont développés par des experts, testés technologiquement et leur réussite est garantie. Selon l'utilisation souhaitée, il est possible de choisir des feuilles, des rouleaux ou des boyaux pour saucisses.

Fabrications a la demande	Quantité minimale de commande	Délai de livraison
Rouleaux	100 mètres	env. 15 jours
Découpes	100 découpes	
Pochettes cousues	100 pièces	

Poivré

Désignation du produit	Groupe de produits	Format	Dimensions	N° d'art	En stock	à partir de 10 unités	Optique
Barbecue	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Mélange multicolore	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 33 cm	546951	X	O	
			42 cm x 50 cm	546950	X	O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	42 cm x 20 m	546908	X	O	
			DR 70 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	550838	X	O	
Poivre à l'orange	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 50 cm	558002	X	O	
Pastrami	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 50 cm	555730	X	O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	DR 70 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	550840	X	O	
Pastrami grossier	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Poivre	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 33 cm	546956	X	O	
			42 cm x 50 cm	546959	X	O	
			42 cm x 50 cm 	556363	X	O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	42 cm x 20 m	546904	X	O	
			DR 88 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	548383	X	O	
			DR 70 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips 	556306	X	O	
Poivre mélange multicolore	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Poivre vert	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	DR 70 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	550839	X	O	
Poivre vert à grosse granulométrie	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Poivre noir fin	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	

*convient également parfaitement aux produits de salaison crus, aux saucisses à cuire, aux pâtés et aux poissons ainsi qu'aux produits végétariens/ végétaliennes
DR = Diamètre remplissage en stock = livrable immédiatement à partir d'un emballage (10 découpes ou gaines cousues soudées sous film, 1 rouleau de 20 mètres) ; prix selon liste de prix ; à partir de 10 unités = confections spéciales avec quantités minimales de commande : Découpes ou boyaux cousus 100 pièces (10x10 pièces), rouleaux 100 mètres (5x20 mètres) ; prix et délai de livraison sur demande ; Durée de conservation = 12 mois dans l'emballage d'origine ; herbes vertes 6 mois dans l'emballage d'origine

Désignation du produit	Groupe de produits	Format	Dimensions	N° d'art	En stock	à partir de 10 unités	Optique
Poivre noir grossier	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Poivre pour steak	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Poivre citronné	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	

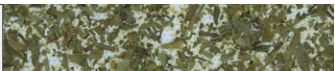
Exotique

Cannelle	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Curry	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 33 cm	546957	X	O	
			42 cm x 50 cm	546960	X	O	
		Rouleaux	42 cm x 20 m	546909	X	O	
Curry Jaipur	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Mexicana	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Type Mango	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 50 cm	559007	X	O	

Piquant

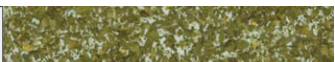
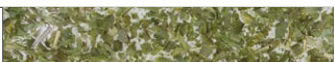
Jalapeño	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	DR 70 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	550837	X	O	
Paprika	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 33 cm	546954	X	O	
			42 cm x 50 cm	546955	X	O	
			42 cm x 50 cm 	556364	X	O	
		Rouleaux	42 cm x 20 m	546905	X	O	
Paprika et Chili	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	DR 88 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	548384	X	O	
			DR 70 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips 	556307	X	O	

Typiquement local, mélanges d'épices

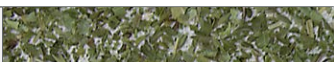
Ail des ours	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 50 cm	547591	X	O	
Ail des ours & Ail	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Aneth	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Aneth & Herbes	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Ciboulette	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	

*convient également parfaitement aux produits de salaison crus, aux saucisses à cuire, aux pâtes et aux poissons ainsi qu'aux produits végétariens/ végétaliennes

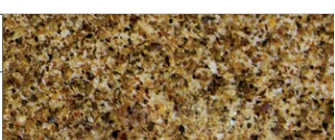
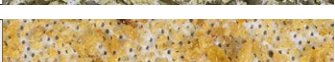
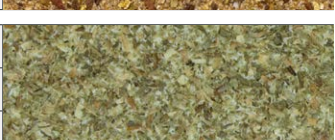
DR = Diamètre remplissage en stock = livrable immédiatement à partir d'un emballage (10 découpes ou gaines cousues soudées sous film, 1 rouleau de 20 mètres) ; prix selon liste de prix; à partir de 10 unités = confections spéciales avec quantités minimales de commande : Découpes ou boyaux cousus 100 pièces (10x10 pièces), rouleaux 100 mètres (5x20 mètres) ; prix et délai de livraison sur demande; Durée de conservation = 12 mois dans l'emballage d'origine; type mango, herbes vertes 6 mois dans l'emballage d'origine

Désignation du produit	Groupe de produits	Format	Dimensions	N° d'art	En stock	à partir de 10 unités	Optique
Jardin d'herbes	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 33 cm	546952	X	O	
			42 cm x 50 cm	546953	X	O	
		Rouleaux	42 cm x 20 m	546906	X	O	
Menthe poivrée	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Persil	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Type herbes de montagne	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 50 cm	556365	X	O	

Typiquement méditerranéen

Al Pesto	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Gyros	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Herbes Méditerranéennes	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Herbes de Provence	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Tomate-Basilic	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 33 cm	546958	X	O	
			42 cm x 50 cm	546961	X	O	
		Rouleaux	42 cm x 20 m	546910	X	O	
Tomate-Basilic pur	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	

Spécialités

Ail & oignon	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	DR 70 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	550836	X	O	
Cèpes	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Cumin	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Genévrier	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 50 cm	549455	X	O	
	Charcuteries sèches	Fond cousu en rond	DR 65 enrobé sur 45 cm + 10 cm pour la fermeture à l'aide de clips	550727	X	O	
Graines de courge grillées	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Le plaisir de la couenne	Produits de salaisons cuits/ Braten	Découpes	42 cm x 50 cm	555234	X	O	
Maïs	Produits de salaisons cuits Fromages*					O	
Rêve d'hiver	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 50 cm	560221	X	O	
Type Asperges	Produits de salaisons cuits Fromages*	Découpes	42 cm x 33 cm	547580	X	O	
			42 cm x 50 cm	547581	X	O	
		Rouleaux	42 cm x 20 m	546931	X	O	

***convient également parfaitement aux produits de salaison crus, aux saucisses à cuire, aux pâtés et aux poissons ainsi qu'aux produits végétariens/ végétaliennes**
DR = Diamètre remplissage en stock = livrable immédiatement à partir d'un emballage (10 découpes ou gaines cousues soudées sous film, 1 rouleau de 20 mètres) ; prix selon liste de prix; à partir de 10 unités = confections spéciales avec quantités minimales de commande : Découpes ou boyaux cousus 100 pièces (10x10 pièces), rouleaux 100 mètres (5x20 mètres) ; prix et délai de livraison sur demande; Durée de conservation = 12 mois dans l'emballage d'origine ; herbes vertes 6 mois dans l'emballage d'origine

Réussite assurée et **procédé simple**



Découper le film et le placer côté épices vers l'intérieur.



Ajouter les morceaux de viande.



Fermer le film en le faisant se chevaucher, aspirer le vide et continuer à travailler comme d'habitude.



Démouler le jambon cuit une fois froid et retirer le film.

Désignation du produit	Description du produit	Dimensions	N° d'art	Image symbolique
Film d'insertion pour le jambon	• résiste à la chaleur jusqu'à 100 °C • perforé • transparent	55 cm x 60 cm	540602	

Nous vous conseillons volontiers

Nos conseillers techniques sont des spécialistes de toutes les questions relatives à vos produits avec Deco Quick®. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller individuellement et personnellement !

**Votre contact avec les conseillers
spécialisés expérimentés**



casing-support@novataste.com

Nos services en un coup d'œil

Avons-nous éveillé votre intérêt pour nos produits et notre service ? Nous sommes votre partenaire pour des solutions personnalisées – demandez simplement à votre interlocuteur !



Qualité Notre pré requis

La qualité est pour nous un pré requis. Nous nous définissons par la qualité supérieure de nos produits, ce qui nous incite à proposer des solutions optimales à nos clients. Vous reconnaîtrez cette exigence dans chacune de nos étapes de travail, en commençant par le contrôle initial jusqu'au produit fini - une équipe qui travaille main dans la main !



Expérience Compétence d'un seul tenant

Des années d'expérience dans la production de boyaux de saucisses et des connaissances approfondies des herbes et épices de qualité supérieure provenant des quatre coins du monde font de WIBERG un partenaire premium. Profitez des connaissances de nos spécialistes. Nous sommes à la hauteur de chaque défi, et nous vous aidons et vous conseillons de manière efficace. Du développement créatif de produits à la fabrication d'enrobages Deco Quick®, en passant par les applications individuelles, tout se passe en interne.



Conseil spécialisé Le service a un visage

Nos maîtres bouchers créatifs, nos technologues et nos techniciens d'application vous soutiennent à tout moment en vous proposant des solutions de produits efficaces, innovantes et adaptées à vos besoins individuels, ainsi que des conseils pratiques dans le domaine des processus de fabrication et des applications artisanales et industrielles



Exigences individuelles Nous réalisons vos projets

En plus de notre vaste assortiment en stock, nous proposons des fabrications à la demande pour nos clients. Nous fabriquons des films Deco Quick® ou des boyaux à saucisses pour vous, même à partir de petites quantités.