Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive



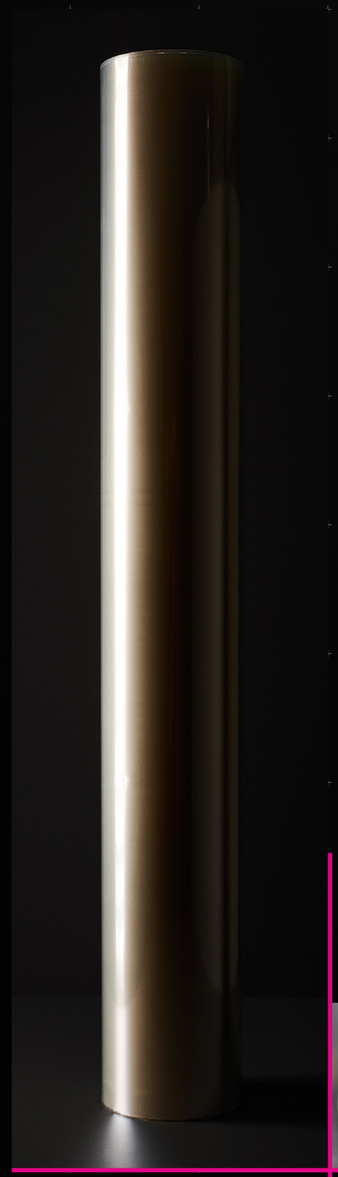
Einfaches Handling
von Räucherwaren
Spezialpapiere

Für formvollendete,
saftige Ergebnisse
Netze & Folien

Mit diesen Helfern gelingen

Kunststücke

Folien & Zuschnitte



Cellophan-Kurzrollen P 325

Für alle Anwendungen im Lebensmittelbereich, die keine Wasserdampfbarriere benötigen. Die ideale Lösung zum Einschlagen von Kochschinken in Verbindung mit einem passenden Schinkennetz. Auch zum Räuchern geeignet. Der Schinken behält seine volle Saftigkeit. Die Folie ist kompostierfähig und biologisch vollständig abbaubar.

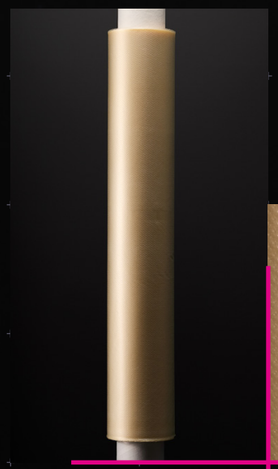
Artikel-Nr. 70.2120000



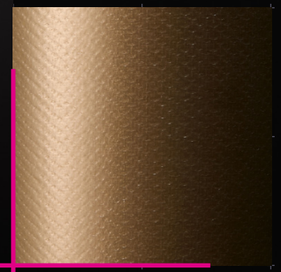
Cellophan-Kurzrollen P 400

Für alle Anwendungen im Lebensmittelbereich, in denen es auf hohe Wasserdampfdurchlässigkeit ankommt. Die antistatische und antibeschlagende Folie gewährleistet, dass das Endprodukt sein volles Aroma bewahrt und saftig bleibt.

Artikel-Nr. 70.9870521



Die zarte, stabile und essbare Eiweißfolie legt sich wie eine zweite Haut um heißgeräucherte Kochpökelware aus Schweinefleisch. In Verbindung mit einem Schinkennetz ideal zum Einschlagen von injektierten und getumbelten Schinkenstücken. Nach dem Erhitzen ist die Folie nicht mehr wahrnehmbar. Die fertigen Produkte bleiben saftig, länger haltbar und behalten ihr Gewicht.



Collagenfolie transparent 48 cm

Artikel-Nr. 70.9871120

Cellophan Zuschnitte P 600 540 x 1.230 mm blau

Als Umhüllung für Lebensmittel im Temperaturbereich von 0 – 40 °C konzipiert. Die hochglänzende, transparente Folie zeichnet sich durch ihre hohe Wasserdampfdurchlässigkeit aus. Das Endprodukt bleibt saftig und überzeugt durch seinen feinen Geschmack.

Artikel-Nr. 70.9877202

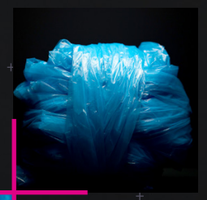


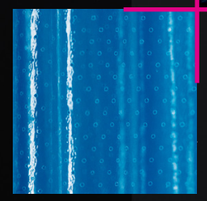


Perforierte PE-Folie 600 mm breit

Speziell entwickelt zum Auslegen in Schinkenformen. Die Folie ist unter Spannung extrem reißfest. Dank Perforierung tritt die überschüssige Luft aus, während das Produkt saftig bleibt. Nicht fürs Räuchern geeignet.

Artikel-Nr. 70.9877406





Perforierte PE-Zuschnitte 600 x 1.200 mm blau 17 µ

Die reißfeste Folie lässt sich in diesem Format noch einfacher für die Schinkenherstellung nutzen. Überschüssige Luft entweicht, der vollmundige Geschmack bleibt! Mit der blauen Farbe ist es besonders einfach, beim Ablösen der Folie Rückstände zu erkennen.

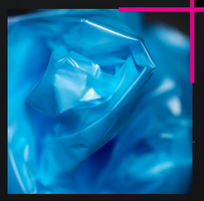
Artikel-Nr. 70.9877457

MDPE-Folie 1250 x 700 mm x 20 µ

Durch Einwickeln des Kochschinkens nach dem Tumbeln gewährleistet die stabile und reißfeste Folie eine glatte Oberfläche und gute Formgebung des Endprodukts und erleichtert das Aufbringen von Dekor-Gewürzen. Kann auch als „Kistenfolie" zum Abdecken von Frischfleisch und Wurstwaren im Kühlhaus verwendet werden. Nicht räucherbar.

Artikel-Nr. 70.9870556





MDPE-Folie 700 x 800 mm x 17 µ blau

Zum Einwickeln des Kochschinkens nach dem Tumbeln für eine glatte Oberfläche und gute Formgebung des Endprodukts. Nicht räucherbar. Wenn die Folie nach dem Kochvorgang abgelöst wird, sind dank der Farbe Rückstände sofort erkennbar.

Artikel-Nr. 70.9877013

Netze

Strumpfnetz EE 180/034 Braun

Äußerst hochwertiges, elastisches und rauchdurchlässiges Netz nach Oeko-Tex-, HACCP- und BRC-Standard. Legt sich wie eine zweite Haut über das Produkt und trägt zur gelungenen Formgebung und Struktur bei. Das Netz lässt sich sowohl per Hand als auch in elektronischen oder pneumatischen Anlagen verarbeiten.

Artikel-Nr. 70.7500000

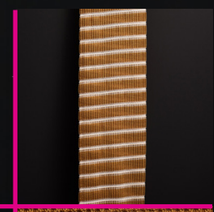


Strumpfnetz EE 200/033 Braun

Metzgereinetz für höchste Qualitätsansprüche zur Verpackung von rohen, gekochten, gebratenen und geräucherten Fleischwaren. Die Netze sind in unterschiedlichen Typen und Größen verfügbar.

Artikel-Nr. 70.7520000

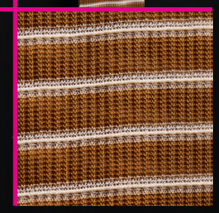




Strumpfnetz EE 140/036 Braun dehnbar

Artikel-Nr. 70.7510000

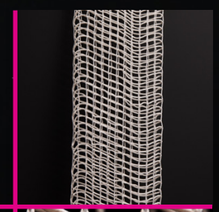
Das elastische Strumpfnetz legt sich wie eine zweite Haut über das Produkt und erfüllt die höchsten Qualitätsstandards nach Oeko-Tex-, HACCP- und BRC-Kriterien. Es ist rauchdurchlässig und unterstützt Formgebung und Struktur. Das Netze lässt sich sowohl per Hand als auch in elektronischen oder pneumatischen Anlagen verarbeiten. Ideal für Roh-und Kochpökelwaren sowie für Gebratenes und Geräuchertes.

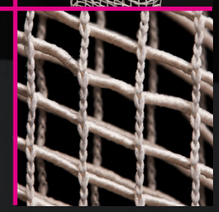


Schinkennetz 28/3/G-2 G-28 Farbe weiß, Kal. 200 mm

Artikel-Nr. 70.9877420

Klassisches Schinkennetz, das dem gekochten Metzgerschinken ebenso die perfekte Form verleiht wie dem Coppa. Das Netz zeichnet sich durch seine besondere Elastizität und Reißfestigkeit aus. Auch als Bratennetz bestens geeignet.

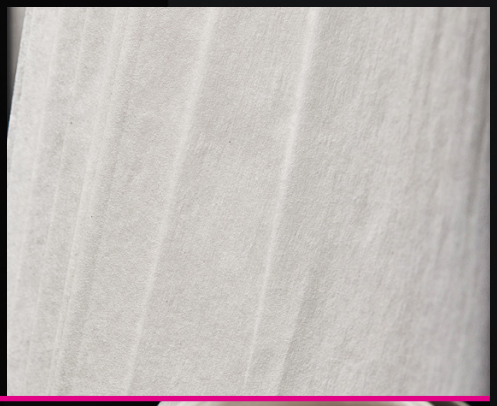






Papiere

Die extrem reißfesten Spezialpapiere wurden für das Auslegen von Formen für Räucherware entwickelt. Sie sind beidseitig silikoniert und hitzebeständig bis 220 °C. Ideal für die Produktion von Bacon sowie anderen Roh- und Kochpökelwaren.
Tipp: Auch als Backpapier geeignet.



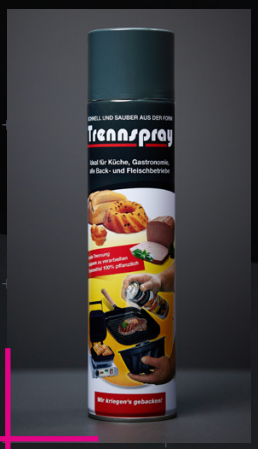
Bacon Papier Spezial
500 x 1.200 mm
Artikel-Nr. 70.9877054

Bacon Papier Spezial
600 x 1.200 mm
Artikel-Nr. 70.9877119





Helferlein



Das Einsprühen von Leberkäsformen, Blechen & Co. verhindert effektiv, dass das Fleisch an der Form anklebt oder anbrennt. So lässt sich nicht nur der Leberkäs besser ausformen, auch die Bräunung gelingt dank des guten Hitzeaustauschs optimal. Das Trennwachs ist einfach anzuwenden und eignet sich auch für Kuchenformen.

Trennwachs, 600 ml Dose
Artikel-Nr. 70.9870201



Bestellen Sie ganz einfach per WhatsApp:
Das Bestellformular ausfüllen, abfotografieren und **per WhatsApp an die 0172-100 58 00** senden.
WhatsApp ist in folgenden App-Stores erhältlich:

Download on the App Store · Google play · Get it from Microsoft