Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive

Fleisch trifft Chic:
Dekorativ, würzig, flexibel – die neue vielseitige Ummantelung für Wurst Fleisch und K äse!

Food Cover Trends

BECK FoodCover DRY – **mehr als nur Deko!**

Wenn unsere BECKSPERTEN für dich neue Produkte entwickeln, wollen sie dir immer was ganz Besonderes bieten, das ...

- **dir mehr Umsatz beschert**
- **deine Kunden begeistert und zum Kauf anregt**
- **für dich schnell und leicht zu verarbeiten ist**

BECK FoodCover DRY ist die neue trockene Alternative für die Ummantelung deiner Fleischprodukte.



Das sind die Vorteile:

- Viele appetitanregende Gewürzvarianten, die deine Kunden zum Probieren anregen – auch individuelle Würzungen möglich!
- Attraktive Optik als Hingucker in der Theke
- Unschlagbare Flexibilität: als Darm und Casings in verschiedenen Kalibern und Längen sowie als individuell dimensionierbare Folie verfügbar
- Vereinfachte Handhabung und geringer Materialbedarf
- Längere Mindesthaltbarkeit
- Lebensmittelechte, recycelbare Materialien
- Ideal für Lebensmittelverpackungen, wenn sehr gute Barriere-Eigenschaften gegenüber Fett und Feuchtigkeit gefragt sind

Rollenware und Blätter



BECK Food Cover DRY:
Ab Werk verfügbare Rollenware – Rolle á 20 m, 0,42 m breit

BECK FoodCover DRY als Rollenware oder Blätter bietet dir maximale Flexibilität.
Du kannst das Material passgenau in der Größe zurechtschneiden, die du für die Ummantelung deines Fleischprodukts brauchst. Damit hast du sehr wenig Verschnitt und kannst die Folie bestmöglich nutzen.

Die BECK FoodCover DRY Rolle hat eine Breite von 42 cm und ist auf einer Seite mit Gewürzen beschichtet. Eine Rolle enthält 20 m Folie. Ab Werk gibt's sechs verschiedene vorgefertigte Gewürzvarianten. BECK liefert dir aber auch gern Rollen mit deiner individuellen Lieblingswürzung.

BECK FoodCover DRY N – Paprika

Art.-Nr. 45.7500020



BECK FoodCover DRY N - Black Pepper

Art.-Nr. 45.7500024



BECK FoodCover DRY N - Hot Chili

Art.-Nr. 45.7500021



BECK FoodCover DRY N - Green Herbs

Art.-Nr. 45.7500022



Geschmack – völlig von der Rolle

Mit BECK FoodCover DRY hast du viele Möglichkeiten, deine Fleischprodukte so kreativ „anzuziehen", dass sie bei deinen Kunden den berühmten WOW-Effekt auslösen. Dazu kannst du unsere fertige Rollenware nutzen. Oder du fragst deinen BECKSPERTEN nach einer ganz individuellen Lösung, die wir dann extra für dich produzieren.

BECK FoodCover DRY N – Curry

Art.-Nr. 45.7500019



BECK FoodCover DRY N – Roastbeef

Art.-Nr. 45.7500023



So einfach produzierst du eine Chicken Roll mit verschiedenen Gewürz-Ummantelungen:

Material: Hähnchenbrust oder Putenbrust

Lake:
83 kg Wasser/Eis
11 kg Nitritpökelsalz
6 kg BECK Schinken Quick Liquid Gourmet oG
(Art.-Nr. 20.2661210)

Injektion: 20 %

Verarbeitung: Lake aufbereiten und Geflügelfleisch damit injektieren.
Injektierte Ware über die Wolfschnecke quetschen und für 6 bis 8 Stunden in den Tumbler geben (10 min Arbeit – 20 min Pause – 10 UpM – volles Vak.).
Formen mit BECK FoodCover DRY auslegen und luftfrei mit Ware befüllen.
Fest verschließen und auf Druck bringen.
Nach Bedarf weiterverarbeiten
(Trocknen, Räuchern, Brühen).

Die Traumfigur – mit Casings und Därmen

Ob Roh- und Kochpökelwurstwaren, Kochschinken oder Käse: Mit BECK FoodCover DRY Casings und Därmen kleidest du deine Delikatessen perfekt ein – und verleihst ihrem Auftritt in der Theke eine verführerische Würze.

BECK FoodCover DRY CASING N Paprika

Art.-Nr. 45.7500016



So leicht ist es, Salami mit dem gewissen Etwas herzustellen:

Material:
20 kg S II, 3 mm gewolft, gekühlt
20 Kg R II, 3 mm gewolft, gefroren
38 kg S II, 3 mm gewolft, gefroren
22 kg S VIII Speck, gefroren

Zutaten:
28 g Nitritpökelsalz
12 g BECK Rohwusal Salami Optimal
(Art.-Nr. 54.3360000)
0,2 g Colarmin C (Art.-Nr. 59.6100000)
0,25 g BECK MicroStart BE 25 mild
(Art.-Nr. 70.9871185)

Verarbeitung: Gefrorenes Magerfleisch mit den Zutaten (ohne NPS) im Kutter vorzerkleinern.
Gefrorenen S VIII Speck hinzugeben und auf 2 mm zerkleinern.
Gekühltes S II und NPS hinzugeben und auf gewünschte Endkörnung kuttern.
Masse dicht in BECK FoodCover DRY Därme oder Casings füllen. Därme trocken verarbeiten, nicht wässern.
Würste in der Reifekammer reifen lassen.

BECK FoodCover DRY CASING N Zwiebel

Art.-Nr. 45.7500015



BECK FoodCover DRY CASING N Black Pepper

Art.-Nr. 45.7500018



BECK FoodCover DRY CASING N Knoblauch

Art.-Nr. 45.7500017



BECK FoodCover DRY CASING N Hot Chili

Art.-Nr. 45.7500014



CASINGS UND DÄRME



BECK Food Cover DRY:
ab Werk verfügbare CASINGS – Bund à 10 Stück im Kal. 75/500+150mm

Von der Salami bis zum Kochschinken oder Grillkäse: BECK FoodCover DRY Därme und Casings sind vielseitig einsetzbar. Sie eignen sich für Kochpökelware genauso wie für trockene, halbtrockene oder reifende Produkte. Du kannst damit sogar diverse Käsesorten mit einer dekorativen Gewürzhülle versehen.

BECK FoodCover DRY Därme und Casings sind in verschiedenen Kalibern und Längen verfügbar. Gerne fertigt BECK auf Anfrage Casings und Därme für deinen individuellen Bedarf – auch in kleinen Mengen.

Ummantelung nach Maß

Die Theke ist dein Laufsteg. Hier präsentierst du die attraktivsten Models unter deinen Produkten – geschmackvoll eingekleidet in Gewürzummantelungen, die alle Blicke auf sich ziehen. Das ist deine Chance, bei deinen Kunden Höchstnoten zu erzielen!

BECK unterstützt dich dabei. Neben unserem Standard-Programm an Casings, Därmen und Folien bieten wir dir auch Lösungen, die genau auf deinen individuellen Bedarf zugeschnitten sind – in den passenden Größen und mit Würzungen deiner Wahl.

Sprich einfach mit unseren BECKSPERTEN!
Sie unterstützen dich dabei, deine persönlichen Projekte zu verwirklichen.



Längere Lagerfähigkeit

Produkte der Reihe BECK FoodCover DRY sind in der ungeöffneten Originalverpackung bis zu 12 Monate haltbar – bei Temperaturen zwischen 4 und 25 °C und einer optimalen Luftfeuchtigkeit zwischen 40 und 60 %.



So hüllst du deine Produkte perfekt ein

Schneide dir zunächst passende Blätter in der benötigten Länge von der Rolle zurecht. Anschließend legst du das Blatt mit der Gewürzbeschichtung nach oben in die Form oder auf das rohe Produkt.

Benutzt du Casings oder Därme, füllst du das Produkt möglichst dicht ein und vermeidest Lufteinschlüsse.

Die Gewürzbeschichtung muss am Fleisch haften, damit die Gewürze ihr Aroma entfalten können.

Koche das Produkt unter Druck, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. Gegebenenfalls ist es sinnvoll, das Produkt zusätzlich noch in ein Netz zu spannen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Nach dem Kochen oder der Wärmebehandlung kühlst du das Produkt schnell ab und entfernst die Umhüllung.

Verpacke dein Produkt anschließend hermetisch, um Luft- und Wassereinlagerungen zu vermeiden.



SCHON PROBIERT?
Telefon: 09153-92290
Fax: 09153-922920
E-Mail: info@beck-gewuerze.de