

Neue Kalle-Hülle Roasted Flavor Bratengeschmack ohne die Nachteile des Frittierens

Wiesbaden, 21. Juli 2017 – Kalles neue Wursthülle, die Roasted Flavor Hülle, verleiht Fleisch und Wurst den Geschmack und das Aussehen gebratener Ware. Röstaromen und das typische Braten-Erscheinungsbild kommen ohne das sonst übliche Frittieren zustande. Stattdessen überträgt die Roasted Flavor Hülle den Geschmack und die Kruste von der Hülle direkt auf die Oberfläche der Füllung – in nur einem Arbeitsschritt. Das senkt den Zeitaufwand in der Produktion erheblich, die Produktsicherheit steigt und die negativen Folgen des Frittierens werden vermieden: Erhebliche Mengen an Energie werden eingespart, das Brandrisiko durch die Fritteusen fällt ebenso weg wie die Reinigung der Ausrüstung und die Entsorgung des gebrauchten Fetts. Auch die Gesundheitsrisiken des Bratfetts und des Frittierens bei hohen Temperaturen werden vermieden. Die Roasted Flavor Hülle ist ab sofort erhältlich und eignet sich für alle gekochten Fleischprodukte sowie für vegetarische Anwendungen. Rund 15 Prozent dieser Waren werden derzeit frittiert angeboten.

Die Roasted Flavor Hülle überträgt Aromen und die Kruste während des Kochprozesses, nachdem der Inhalt aus Fleisch, Käse oder Tofu in die Hülle gefüllt wurde. Danach ist das Produkt fertig und bleibt so lange in der Hülle, bis die Ware aufgeschnitten oder ausgepackt wird. Dadurch steigt die Produktsicherheit und Hersteller können gleichbleibende Qualitätsstandards garantieren, selbst wenn sie an verschiedenen Standorten produzieren. Außerdem entfällt der Gewichtsverlust durch das Frittieren, der bei 10 bis 13 Prozent der ursprünglichen Masse liegt.

„Die Roasted Flavor Hülle verschafft Wurstherstellern erhebliche Wettbewerbsvorteile: Niedrigere Kosten, höhere Produktsicherheit, flexiblere Planung durch die Möglichkeit vorzuproduzieren“, betont Gerd Ziemes aus dem Business Development bei der Kalle-Gruppe. „Und nicht zuletzt bietet der Einsatz von Roasted Flavor Hüllen das Potenzial, sich vom Wettbewerb abzuheben, als Alternative zu Frittierfett. Dafür haben sich unsere Entwickler mächtig ins Zeug gelegt. Sie haben über 50 verschiedene Zutaten in den unterschiedlichsten Mischungsverhältnissen getestet, bis das optimale Röstaroma und das Aussehen von frisch Gebratenem erreicht waren.“

Weitere Produktinformationen finden Sie hier: kalle.de/de/roasted

Pressefotos:

Kalle Roasted Flavor Hülle:

http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/07/Kalle_nalo_Roasted_Flavor_Hülle.png

http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/07/Kalle_nalo_Roasted_Flavour_Hülle_2.png

Über Kalle

Die Kalle-Gruppe mit Sitz in Wiesbaden ist ein weltweit führender Anbieter industriell hergestellter Wursthüllen (Casings). Neben innovativen, wertsteigernden Wursthüllen liefert Kalle auch ständig neue, maßgeschneiderte Lösungen. Dazu zählen auch funktionelle Zutaten und weitere ergänzende Produkte, die Kalle zu einem Komplettanbieter für Unternehmen aus der Fleischverarbeitung machen. Tagtäglich schaffen rund 1.800 Mitarbeiter Werte durch Innovation. Kalle ist eine starke Marke in den USA sowie in West- und Osteuropa und baut derzeit seine Präsenz in weiteren Wachstumsmärkten aus.

Kontakt

Kalle GmbH
Olaf de Wit
Marketing & Communications
Rheingaustraße 190-196
D-65203 Wiesbaden
Telefon +49 611 962-07
info@kalle.de | www.kalle.de

Pressekontakt

IRA WÜLFING KOMMUNIKATION GmbH
Ira Wülfing
Telefon +49 89 2000 30 - 30
Kalle@wuelfing-kommunikation.de
www.wuelfing-kommunikation.de