

Mehr Effizienz, mehr Verbrauchervertrauen, mehr Kaufimpulse

Kalle präsentiert auf der IFFA neue Wursthüllen mit inneren Werten

Wiesbaden / Frankfurt a.M., 04.03.2016 – Auf der internationalen Leitmesse für die Fleischverarbeitung IFFA in Frankfurt präsentiert Kalle vom 7. bis 12. Mai neu entwickelte Wursthüllen. Das international aufgestellte Unternehmen lenkt den Blick auf die Effizienz-, Qualitäts- und Absatzvorteile, die sich mit Wursthüllen realisieren lassen.

„Mit Wursthüllen von Kalle können Unternehmen ihre Produkte vom Wettbewerb abheben und ihre Effizienz steigern“, sagt Dr. Carsten Heldmann, CEO von Kalle. „Im Verarbeitungsprozess bieten unsere Wursthüllen auch greifbare Vorteile für die Produktsicherheit. Dadurch steigt die Qualität und die Wurstwaren gewinnen für die Verbraucher an Attraktivität. Wursthüllen gehören deshalb in das Zentrum der Produktions- und Marketingstrategie von Wurstwarenherstellern. Sie sind eine entscheidende Zutat zum Erfolg unserer Kunden.“

Wursthüllen für effiziente Produktion und kritische Verbraucher

Kalle stellt auf der IFFA eine Weiterentwicklung der Value-Added-Casings vor, die wichtige Ernährungstrends der Endkunden aufgreifen. Gleich bleibt, dass auch diese neuen Value-Added-Casings von Kalle ganze Produktionsschritte in der Wurstherstellung ersetzen können, indem sie Rauch, Farbe und Gewürze von der Hülle direkt auf die Oberfläche der Wurstfüllung übertragen. Das senkt die Kosten im Produktionsprozess um bis zu 20 Prozent und erhöht gleichzeitig die Produktsicherheit.

Spice-Kote: flexibel würzen – in schöner Form

Eine weitere Messeneuheit von Kalle sind Produkteinführungen im Casing-Nettings-Segment. Sie kombinieren die rustikale Anmutung gewebter Netze mit den Vorteilen von Value-Added-Casings. Dazu zählt die Produktneuheit Spice-Kote für Rohwurst, Schinken und vegetarische Produkte. Mit Spice-Kote kann man selbst attraktive Oberflächenstrukturen und die Gewürzbeschichtung in einem Arbeitsgang aufbringen. Neben fertigen Mischungen stellt Kalle auf Wunsch auch kundenspezifische Gewürzkombinationen her und beschichtet damit die Spice-Kote-Netzhüllen. Spice-Kote ist ab sofort weltweit erhältlich.

Darüber hinaus wird Kalle auf der IFFA weitere Produktneuheiten vorstellen, zum Beispiel einen Textildarm, der komplett neue Gestaltungsmöglichkeiten bietet und Wurstwaren so vom Wettbewerb abhebt.

Pressefotos:

Kalle Spice-Kote Dry Salami: <http://www.wuelfing-kommunikation.de/?p=4511>

Kalle Spice-Kote Salami: <http://www.wuelfing-kommunikation.de/?p=4512>

Über Kalle

Die Kalle-Gruppe mit Sitz in Wiesbaden ist ein weltweit führender Anbieter industriell hergestellter Wursthüllen (Casings). Kalle liefert nicht nur innovative, wertsteigernde Wursthüllen, sondern auch ständig neue, passgenaue Lösungen für neuartige Produkte. Das Unternehmen ist in den vergangenen 20 Jahren kraftvoll und nachhaltig profitabel gewachsen. Seinen Technologie- und Innovationsvorsprung nutzt Kalle, um das Wachstum immer weiter zu beschleunigen – in bestehenden Märkten genauso wie in zahlreichen Wachstumsmärkten in Lateinamerika, Osteuropa und Asien.

Kontakt

Kalle GmbH
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