

## **IFFA-Messeneuheiten von Kalle**

### **Neue Wursthüllen für mehr Verbrauchervertrauen und höhere Effizienz im Produktionsprozess**

*Wiesbaden / Frankfurt a.M., 02.05.2016* – Kalle präsentiert auf der IFFA in Frankfurt vom 7. bis 12. Mai mehrere Produktneuheiten. Das Unternehmen gehört zu den weltweit führenden Anbietern industriell hergestellter Wursthüllen. Kalle setzt auf der internationalen Leitmesse für die Fleischverarbeitung zwei Schwerpunkte: Zum einen nimmt Kalle veränderte Verbrauchererwartungen in den Blick; zum anderen stellt das Unternehmen Wursthüllen vor, mit denen Kunden aus der Fleischindustrie und dem Wursth Handwerk die Effizienz ihrer Produktion steigern können.

#### **Clean Label Casings: Antwort auf veränderte Verbrauchererwartungen**

Erstmals präsentiert Kalle auf der IFFA Clean Label Wursthüllen. Diese neuen Value-Added-Casings übertragen Rauch, Farbe oder Gewürze direkt auf die Oberfläche der Wurstfüllung, verzichten dabei aber vollständig auf Konservierungsmittel und künstliche Farbstoffe. Außerdem enthalten sie keinerlei Allergene.

Kalle führt die Clean Label-Wursthüllen vor dem Hintergrund veränderter Verbrauchererwartungen ein. Eine Studie des Marktforschungsinstituts Innova Market Insights aus den USA (2015) belegt den anhaltenden Trend zu einem gesunden Lebensstil und den zunehmend kritischen Blick auf Lebensmittel: 60 Prozent der Verbraucher lesen demnach die Angaben zu den Inhaltsstoffen von Lebensmitteln zumindest regelmäßig. Fast 80 Prozent finden zudem eine möglichst kurze Liste an Inhaltsstoffen wichtig, die ihnen aus dem Alltag bekannt sind.

„Lebensmittel sollen so hergestellt sein, wie man sie selbst zu Hause zubereiten würde – mit Zutaten, die man aus der eigenen Küche kennt“, fasst Kees Bras, Geschäftsführer von Kalle, den Wunsch vieler Verbraucher zusammen. „Und genau dieses Angebot ermöglichen wir Wurstherstellern mit unseren neuen Clean Label Casings. Durch die natürlichen Inhaltsstoffe kommen Wurstwaren ohne Zusatzstoffe mit E-Nummern aus, die von vielen Verbrauchern abgelehnt werden. Gleichzeitig ist mit den Clean Label Casings die Herstellung von Wurstwaren genauso effizient wie mit unseren bekannten Value-Added-Casings.“

#### **NaloFerm: die wasserdampfdurchlässige Polymerhülle**

Polymerhüllen dienen traditionell dazu, Brühwurst und Kochschinken herzustellen. Die Verwendung von eigentlich dampfdurchlässigen Polymeren für den Reifeprozess schien bislang ausgeschlossen, da dabei Wasser in großen Mengen durch die Hülle entweichen muss. Auf der IFFA stellt Kalle eine dampfdurchlässige Polymerhülle vor: NaloFerm. Die neuartige Hülle ist auch für die Herstellung und Reifung von Rohwurst geeignet. Dank der präzise einstellbaren Durchlässigkeit können Würste in NaloFerm-Hüllen im Reiferaum trocknen, ohne dass es zur Bildung eines Trockenrands kommt. Deswegen sind NaloFerm-

Hüllen eine Alternative zum Natur- oder Kollagendarm. Das vereinfacht die Prozesse für die Wursthersteller deutlich. Gleichzeitig hilft NaloFerm das Schimmelwachstum zu vermeiden.

### **Prime Definition: attraktives Erscheinungsbild kombiniert mit hoher Effizienz**

Eine weitere Messeneuheit von Kalle sind die neuen Prime Definition-Netzhüllen. Damit lassen sich auf gekochten Schinken völlig neue Oberflächenstrukturen aufbringen, zum Beispiel grobmaschige Netzstrukturen mit ausgeprägter Oberflächenoptik, die dem Produkt eine besonders rustikale Anmutung geben. Die Prime Definition-Netzhüllen verhelfen Wurstherstellern außerdem zu mehr Effizienz im Produktionsprozess – dank der Ultra-Kote-Beschichtungstechnologie. Sie kommen komplett ohne Kollagenfolien und -netze aus und benötigen dadurch nur einen einzigen Arbeitsschritt, um die gewünschten Strukturen aufzubringen. Außerdem sind die Hüllen besonders einfach zu schälen. Dadurch reduziert sich die Dauer der Verarbeitung um bis zu 90 Minuten und die Hersteller sparen Kosten und erhöhen die Produktsicherheit.

„Mit Wursthüllen von Kalle können Unternehmen ihre Produkte differenzieren 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 sind deshalb entscheidende Faktoren in der Produktions- und Marketingstrategie von Wurstherstellern.“

## **Kalle auf der IFFA: Halle 4 Stand C11**

[Download Pressefotos](#)

### **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. 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