

## Kalle Messeneuheiten auf der Smak 2017

### Neue Wursthüllen von Kalle schaffen Wettbewerbsvorteile: mehr Natürlichkeit, mehr Individualität, mehr Effizienz

Wiesbaden / Lillestrøm, 02. Februar 2017 – Clean Label Casings, Prime-Definition-Netzhüllen und NaloProSpice – diese Wursthüllen präsentiert Kalle auf der Smak 2017, der wichtigsten skandinavischen Messe für die Lebensmittelindustrie. Mit diesen Produktinnovationen eröffnet Kalle Wurstherstellern neue Möglichkeiten, sich im immer härteren Wettbewerb durchzusetzen. „Über den Markterfolg einer Wurst entscheidet heute maßgeblich die Hülle“, sagt Claus Jensen, Geschäftsführer bei Kalle Nordic. „Wursthüllen schützen nicht nur den Inhalt, sondern können auch unterschiedlichste Verbrauchererwartungen bedienen. Ob Clean Label Casings ohne künstliche Zusatzstoffe oder Netzhüllen, die ein natürlicheres Aussehen verleihen – die Hülle beeinflusst die Kaufentscheidung im Supermarkt und in der Metzgerei.“

Produkte für den kritischen Konsumenten werden immer wichtiger, wie eine kürzlich erschienene Studie von Innova Market Insights aus den USA belegt: Fast 80 Prozent der Verbraucher finden eine möglichst kurze Liste an Inhaltsstoffen wichtig, die ihnen aus dem Alltag bekannt sind. Mit den **Clean Label Casings** bedient Kalle dieses Marktsegment: Sie sind frei von Konservierungsmitteln, künstlichen Farbstoffen und Allergenen. Dennoch können sie im Herstellungsprozess Zusatznutzen schaffen, indem sie Rauch, Farbe oder Gewürze direkt auf die Oberfläche der Wurstfüllung übertragen. „Unsere Clean Label Casings greifen die Bedürfnisse der Konsumenten auf und enthalten Zutaten, die man aus der heimischen Küche kennt“, erklärt Claus Jensen.

Für mehr Natürlichkeit und ein rustikaleres Aussehen der Lebensmittel stehen auch die **Prime-Definition-Hüllen**: Diese Netzhüllen verleihen dem gekochten Schinken ein handwerkliches Aussehen. Zudem vereinfachen sie den Produktionsprozess, denn dank der Ultra-Kote-Beschichtungstechnologie kann vollständig auf Kollagenfolien und -netze verzichtet werden. In nur einem Arbeitsschritt erhält der Schinken seine Struktur und ist später besonders leicht schälbar. Damit reduziert sich die Verarbeitungsdauer um bis zu 90 Minuten.

Auch **NaloProSpice**, eine weitere Neuentwicklung, erlaubt eine effizientere Produktion – beim Kochen werden Gewürze oder Kräuter von der Hülle direkt auf die Produktoberfläche übertragen. Das Auspacken nach dem Kochvorgang wird somit überflüssig und die Wurst bleibt in der Hülle, bis die Ware aufgeschnitten oder ausgepackt wird – das ermöglicht eine Kostensenkung von rund zehn Prozent und die Wurst ist im gesamten Herstellungsprozess optimal geschützt. Bei einer mittelgroßen Produktion, mit einem Ausstoß von 70 Tonnen täglich, lassen sich die Kosten mit NaloProSpice so von rund 48.000 Euro pro Tag (zzgl. Verarbeitung) auf circa 42.000 Euro (zzgl. Verarbeitung) senken. „Ohne die Schälverluste einzukalkulieren, können jährlich mehr als eine Million Euro eingespart werden: kein Schälen, kein manuelles Gewürzummanteln, keine Zwischenreinigung und kein erneutes Verpacken – all diese Schritte werden unnötig. Die Produktion wird einfacher und günstiger“, erläutert Finn Engedal von MYHRVOLD-GRUPPEN, die Kalle-Produkte in Norwegen vertreibt.

„Mit unserer großen Bandbreite an innovativen Produkten können wir die verschiedensten Anforderungen unserer Kunden bedienen. Mehr Natürlichkeit, stärker individualisierte Produkte und höhere Effizienz – wir bieten Lösungen für die unterschiedlichsten Bedürfnisse. Auf der Smak 2017 präsentieren wir Produktneuheiten, mit denen unsere Kunden auf die Wünsche der Verbraucher eingehen und sich vom Wettbewerb abheben können“, führt Claus Jensen weiter aus.

## **Kalle auf der Smak 2017, vertreten durch MYHRVOLDGRUPPEN am Stand C05-04**

---

### **Pressefotos:**

**Kalle Clean-Label Casings:** [http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/02/Kalle\\_Clean\\_Label.jpg](http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/02/Kalle_Clean_Label.jpg)

**Kalle Prime Definition:** [http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/02/Kalle\\_Prime\\_definition-SpiceKote.jpg](http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/02/Kalle_Prime_definition-SpiceKote.jpg)

**Kalle NaloProSpice:** [http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/02/Kalle\\_NaloProSpice\\_Rotisserie.jpg](http://wuelfing-kommunikation.de/wp-content/uploads/2017/02/Kalle_NaloProSpice_Rotisserie.jpg)

### **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  
Sebastian Zajonz  
Telefon +49 89 2000 30 - 30

[Kalle@wuelfing-kommunikation.de](mailto:Kalle@wuelfing-kommunikation.de)  
[www.wuelfing-kommunikation.de](http://www.wuelfing-kommunikation.de)