

Оболочка АйЦел Премиум – выгода на каждом этапе производства

АйЦел Премиум – сверхпроницаемая пластиковая оболочка для производства сырокопченых и сыровяленых колбас.

АйЦел Премиум – это новинка компании «Атлантис-Пак» 2015 года. Несмотря на свои «премиальные» свойства по техническим характеристикам, эта оболочка разрабатывалась с важным условием – приносить выгоду переработчикам. На получение выгоды «заточен» каждый этап работы с этой оболочкой на предприятии.

Первая «встреча» мясокомбината с АйЦел Премиум происходит в момент закупки. АйЦел Премиум – ниже по стоимости, чем фиброузные аналоги, при прочих равных условиях. Меньше времени занимает и доставка на предприятие – благодаря российскому расположению компании «Атлантис-Пак» оболочка доставляется быстрее и исключен риск задержки на таможне. Гибкость компании также позволяет быстрее реагировать на запросы клиентов – например, в случае запуска маркетинговой акции, требующей увеличения размера партии или изменения каких-то параметров указанной оболочки.

Благодаря инертности оболочки к плесневым грибам оболочка не испортится ни в ходе выработки, ни на стадии хранения, так что, используя АйЦел Премиум, смело можно вычеркнуть такой потенциальный риск, как заплесневевшая оболочка на складе или готовая продукция в плесени.

АйЦел Премиум очень прост в приготовлении к работе. Эту оболочку не нужно долго замачивать, чтобы она достигла необходимой эластичности. Достаточно опустить ее на минуту в воду комнатной температуры – и можно приступать к формовке!

С оболочкой АйЦел Премиум можно работать на имеющемся оборудовании



Сырокопченая колбаса, изготовленная в оболочке АйЦел Премиум, внешне и по вкусовым характеристикам никак не отличается от колбас, выпущенных в фиброузной оболочке.

и со стандартным набором клипс – нет необходимости закупать какие-то особые линии или расходные материалы.

На стадии формовки АйЦел Премиум также приятно удивляет – благодаря своей эластичности оболочка переполняется на 10–12%, что выше, чем у фиброузных аналогов. Таким образом, на этой стадии компания получает дополнительные экономические выгоды – за счет более высокого процента переполнения снижается расход оболочки.

Срок созревания колбасы в АйЦел Премиум такой же или до трех дней меньше, чем в фиброузных оболочках, в зависимости от вида колбасы. Это значит, что предприятие не будет нести никаких потерь из-за простоя оборудования.

Высокая механическая прочность оболочки позволяет получать стабильные батоны – как по длине, так и по калибру. Это особенно важно для мясокомбинатов, выпускающих сырокопченые колбасы под нарезку: равный размер колбасных батонов позволяет минимизировать количество отходов и получить красивые равные слайсы колбасы на выходе.

Сырокопченая колбаса, изготовленная в оболочке АйЦел Премиум, внешне и по вкусовым характеристикам никак не отличается от колбас, выпущенных в фиброузной оболочке. Зачастую даже специалисты не в состоянии по внешнему виду найти разницу, не говоря уже о рядовых потребителях. Уникальный состав этой оболочки позволяет полностью исключить перламутровый отлив, свидетельствующий о пластиковой природе оболочки.

Инертность к микробиологической порче дает еще одно преимущество АйЦел Премиум на последней стадии производства сырокопченной колбасы – хранения готовой продукции. Подтвержденные сроки годности готовых колбас в оболочке АйЦел Премиум составляют 6 месяцев без вторичной упаковки без потери качества, в то время как для фиброузной оболочки такой срок хранения составляет всего четыре месяца. Увеличение сроков годности снижает риски предприятия не реализовать свою продукцию, а также позволяет заблаговременно подготовиться к пиковым сезонам потребления сырокопченых колбас, таким как, например, новогодние праздники.

АйЦел Премиум выпускается в широком ассортименте цветов и калибров, способном перекрыть все потребности российских клиентов при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Более того, АйЦел Премиум дает возможность мясопереработчикам немного поэкспериментировать, расширив привычный набор выпускаемой продукции. Например, в оболочке АйЦел Премиум калибра 100 мм можно выпускать сырокопченые колбасы под нарезку. Этот формат, давно ставший традиционным в Европе, пока только набирает популярность в России. Сырокопченые колбасы такого диаметра гарантируют внимание потребителя к себе, позволяя тем самым разнообразить ассортиментную линейку мясокомбината. **P**