



**NEW
NEU**

C-SPICE^b

shirred / *gerafft*

C-SPICE^{t/tb/nw}

F-SPICE^{nw}



**Premium products,
individually manufactured for you!**

*Hochwertige Produkte,
individuell für Sie angefertigt!*

Innovation  made
 in
 Germany





C-SPICE^t

Textile with high strain
Textil mit hoher Dehnung

Product benefits

- ▶ Spices or herbs will be pressed into the surface of the sausage, therefore ideal adhesion
- ▶ Evenly spread spice or herb jacket
- ▶ Efficient production
- ▶ Less personnel expenses
- ▶ Microbiologically beneficial, because additional coating is not necessary
- ▶ Optimal preconditions for slicer products
- ▶ Almost all types of spice/herbal jackets possible
- ▶ Exclusive spice/herbal mixtures on request
- ▶ Optimal for pressing in mould
- ▶ Strong shrink

Produktvorteile

- ▶ Gewürze oder Kräuter werden in die Wurstoberfläche gedrückt, dadurch sehr starke Haftung auf der Wurst
- ▶ Gleichmäßige Ummantelung mit Gewürzen und Kräutern
- ▶ Effizientes produzieren
- ▶ Geringere Personalkosten
- ▶ Mikrobiologisch vorteilhaft, da keine nachträgliche Ummantelung notwendig ist
- ▶ Optimale Voraussetzungen für Slicerprodukte
- ▶ Fast alle Gewürz/Kräuterummantelungen möglich
- ▶ Exklusive Gewürz-/Kräutermischungen auf Anfrage
- ▶ Optimal für Formpressung
- ▶ Starker Rückschumpf

C-SPICE^{tb}

Textile with limited strain
Textil mit begrenzter Dehnung

Product benefits

- ▶ Spices or herbs will be pressed into the surface of the sausage, therefore ideal adhesion
- ▶ Evenly spread spice or herb jacket
- ▶ Efficient production
- ▶ Less personnel expenses
- ▶ Microbiologically beneficial, because there is no need to use gelatine
- ▶ Optimal preconditions for slicer products
- ▶ Almost all types of spice/herbal jackets possible
- ▶ Exclusive spice/herbal mixtures on request
- ▶ Optimal diameter stability
- ▶ Strong shrink

Produktvorteile

- ▶ Gewürze oder Kräuter werden in die Wurstoberfläche gedrückt, dadurch sehr starke Haftung auf der Wurst
- ▶ Gleichmäßige Ummantelung mit Gewürzen und Kräutern
- ▶ Effizientes produzieren
- ▶ Geringere Personalkosten
- ▶ Mikrobiologisch vorteilhaft, da keine Verwendung von Gelatine notwendig ist
- ▶ Optimale Voraussetzungen für Slicerprodukte
- ▶ Fast alle Gewürz/Kräuterummantelungen möglich
- ▶ Exklusive Gewürz-/Kräutermischungen auf Anfrage
- ▶ Optimale Kalibertreue
- ▶ Starker Rückschumpf

Application range/Anwendungsbereiche

c-spice t und tb:

Raw sausage, raw ham, semi dry sausage
Rohwurst, Rohschinken, Halbdauerwurst

c-spice nw und b:

Cooked ham, boiled sausage, pastries, cheese
Kochpökelwaren, Brühwurst, Pasteten, Käse



C-SPICE^{nw}

Non woven without strain
Vlies ohne Dehnung

F-SPICE^{nw}

Also available as sheets
Auch als Folien erhältlich

Product benefits

- ▶ Spices or herbs will be pressed into the surface of the sausage, therefore ideal adhesion
- ▶ Evenly spread spice or herb jacket
- ▶ Efficient production
- ▶ Less personnel expenses
- ▶ Microbiologically beneficial, because there is no need to use gelatine
- ▶ Optimal preconditions for slicer products
- ▶ Almost all types of spice/herbal jackets possible
- ▶ Exclusive spice/herbal mixtures on request
- ▶ Optimal for pressing in mould

Produktvorteile

- ▶ Gewürze oder Kräuter werden in die Wurtoberfläche gedrückt, dadurch sehr starke Haftung auf der Wurst
- ▶ Gleichmäßige Ummantelung mit Gewürzen und Kräutern
- ▶ Effizientes produzieren
- ▶ Geringere Personalkosten
- ▶ Mikrobiologisch vorteilhaft, da keine Verwendung von Gelatine notwendig ist
- ▶ Optimale Voraussetzungen für Slicerprodukte
- ▶ Fast alle Gewürz/Kräuterummantelungen möglich
- ▶ Exklusive Gewürz-/Kräutermischungen auf Anfrage
- ▶ Optimale Kalibertreue

C-SPICE^b

High barrier composite film with limited strain
Hochbarriere Verbundfolie mit begrenzter Dehnung

Product benefits

- ▶ Shirred spice- or Herbcasings, thereby highspeed stuffing possible
- ▶ No weightlosses
- ▶ Spices or herbs will be pressed into the surface of the sausage, therefore ideal adhesion
- ▶ Evenly spread spice or herb jacket
- ▶ Less personnel expenses
- ▶ High product safety
- ▶ Microbiological safer, due to the high barrier
- ▶ Optimal preconditions for slicer products
- ▶ Almost all types of spice/herbal jackets possible
- ▶ Exclusive spice/herbal mixtures on request
- ▶ Optimal for pressing in mould

Produktvorteile

- ▶ Geraffte Gewürz-/Kräuterdärme, dadurch Hochgeschwindigkeitsabfüllung möglich
- ▶ keine Gewichtsverluste
- ▶ Gewürze oder Kräuter werden in die Wurtoberfläche gedrückt, dadurch sehr starke Haftung auf der Wurst
- ▶ Gleichmäßige Ummantelung mit Gewürzen und Kräutern
- ▶ Geringere Personalkosten
- ▶ hohe Produktsicherheit
- ▶ Mikrobiologisch sauber, wegen der Hochbarriere
- ▶ Optimale Voraussetzungen für Slicerprodukte
- ▶ Fast alle Gewürz/Kräuterummantelungen möglich
- ▶ Exklusive Gewürz-/Kräutermischungen auf Anfrage
- ▶ Optimale Kalibertreue

the PlanetPac GmbH

The company was founded on 17.07.2001 in Barsbüttel near Hamburg in Germany. Since then, we have become a powerful partner for the national and international meat industry on the manufacture of varied netted casings, spice casings and foils, colour- and flavour transfer casings as well as colour- and flavour transfer foils.

At the location Barsbüttel, individual specialities are being produced and dispatched for our clients, daily. It is our philosophy to send our individually crafted specialty products quickly and competently to our national customers and international partners.

We constantly strive to develop and improve our products to bring even more innovative specialities to our clients in the future.

die PlanetPac GmbH




Das Unternehmen wurde am 17.07.2001 in Barsbüttel bei Hamburg in Deutschland gegründet. Seitdem haben wir uns zu einem leistungsstarken Partner für die nationale und internationale Fleischwarenindustrie auf dem Gebiet der Herstellung von variantenreichen Schnürnetz Därmen, Gewürzdärmen und -folien, Farb- und Geschmackstransferdärmen sowie Farb- und Geschmackstransferfolien entwickelt.

Am Standort Barsbüttel werden täglich individuelle Spezialitäten für unsere Kundschaft produziert und versendet. Unsere Philosophie ist es schnell und kompetent unsere individuell gefertigten Spezialprodukte an unsere nationalen Kunden und internationalen Vertriebspartner zu versenden.

Aufgrund unserer permanenten Entwicklungsarbeit freuen wir uns schon jetzt, unserer potenziellen Kundschaft in Zukunft weitere innovative Spezialitäten anbieten zu können.

PlanetPac GmbH

Bachstrasse 6
22885 Barsbüttel
Germany

 +49 (0)40 88 16 220-0
 +49 (0)40 88 16 220-15
 info@planetpac.de