



PROCESSING DIRECTIVE/ VERARBEITUNGSEMPFEHLUNG

c-spice®nw

Recommendation: spice / herb casing based on non-woven

Processing information:

- stuff dry and firm (5-8% over nominal diameter)
- to be clipped at the uncoated material (clipping help)
- the spice transfers during the cooking or curing to the product
- first cool thoroughly before removing the casing
- meat stick for slicing must be cooked horizontal

c-spice nw must not be exposed to moisture before processing, because the spice coating inside can detach itself from the casing.

Recommendation for: Cooked ham, boiled sausage, pâté, vegetarian and vegan products

Produktbeschreibung: *genähter Gewürz-/Kräuterdarm auf Vliesbasis*

Verarbeitung:

- *prall füllen (5 – 8 % über Nennkaliber)*
- *am unbeschichteten Material klippen (Klipphilfe)*
- *während des Kochens bzw. Garens transferiert die Gewürzbeschichtung auf die Oberfläche des Produktes*
- *erst komplett abkühlen lassen, bevor der Darm entfernt wird*
- *Stangenware liegend garen*

c-spice nw darf bis zur Verarbeitung nicht feucht werden, da die Gewürzbeschichtung sich durch Feuchtigkeit von dem Trägermaterial vor Verarbeitung lösen kann.

Anwendungsbereich: *Kochpökelware, Brühwurst, Pasteten, vegetarische und vegane Produkte*