

# PRELON-KUNSTDARM-LINIE „REGIONALER WURSTGENUSS“

Abschnitte und Raupen für Ihre regionale Eigenmarke !  
Für alle Arten von Brüh- und Kochwurst geeignet.







REGIONALER  
WURSTGENUSS  
VOM FLEISCHER

DELIKATESS-  
LEBERWURST

WURST

RAKETE





REGIONALER  
**WURSTGENUSS**  
VOM FLEISCHER

BIER-  
**SCHINKEN** WURST

**SCHINKEN-  
WURST**

REGIONALER  
**WURSTGENUSS**  
VOM FLEISCHER

REGIONALER  
**WURSTGENUSS**  
VOM FLEISCHER

**BIER-**

**SCHINKEN-  
WURST**







BIER-SCHINKEN

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

BIER-SCHINKEN

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

BIER-SCHINKEN

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

BIER-SCHINKEN

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

JAGDWURST

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

JAGDWURST

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

JAGDWURST

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

JAGDWURST

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

LEBERKÄSE

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

LEBERKÄSE

JAGDWURST

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

JAGDWURST

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

PAPRIKA-LYONER

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

PAPRIKA-LYONER

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

PAPRIKA-LYONER

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

PAPRIKA-LYONER

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

BIER-SCHINKEN

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

WURST RAKETE

JAGDWURST

REGIONALER WURSTGENUSS VOM FLEISCHER

JAGDWURST



# Die perfekten Wurst-Hüllen !

Unsere Prelon Kunstdärme der Design-Linie „Wurstgenuss“ sind ideale Hüllen für Ihre hausgemachten Wurstspezialitäten.

Geeignet für alle Arten von Brüh- und Kochwürsten zeichnen sie sich durch eine einfache Handhabung, eine schöne Optik und Haptik sowie einen günstigen Preis aus.

Die Produktlinie besteht aus verschiedenen Prelon-Typen, die sich in der Verarbeitung leicht unterscheiden.

Informationen zu den einzelnen Typen mit Verarbeitungshinweisen finden Sie im Folgenden.

## **Der PRELON FTB**

ist eine barrierefreie Kunststoffhülle mit vergleichbarem Aussehen und der Haptik von üblichen beschichteten Faserdärmen. Er kann für alle Arten von Brüh- und Kochwurst eingesetzt werden.

## **Der PRELON KFS**

ist unsere transparente Variante, die gern für Rotwurst oder Sülze eingesetzt wird.

## **PRELON RG und KP**

sind die goldenen Kaliber für Leberwurst und andere Sorten nach Belieben.





# Wurstgenuss Logo auf transparentem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692783	Prelon FTB	natur	Abschnitt 21 cm	47 mm
692795	Prelon FTB	natur	Raupe 20 m	47 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692791	Prelon KFS	transparent	Abschnitt 21 cm	58 mm
692798	Prelon KFS	transparent	Raupe 20 m	58 mm



# Wurstgenuss Logo auf gelbgoldenem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692784	Prelon RG	gelbgold	Abschnitt 21 cm	47 mm
692794	Prelon RG	gelbgold	Raupe 20 m	47 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692792	Prelon KP	gelbgold	Abschnitt 21 cm	58 mm
692797	Prelon KP	gelbgold	Raupe 20 m	58 mm





WURSTGENUSS  
VOM FLEISCHER

REGIONALER  
WURSTGENUSS  
VOM FLEISCHER

REGIONALER  
WURSTGENUSS  
VOM FLEISCHER

WURSTGENUSS  
VOM FLEISCHER





REGIONALES  
WURSTGENUSS  
VOM FLEISCHER

BIER-  
SCHINKEN



# Bierschinken

## Logo und Sorte auf braunem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692788	Prelon FTB	braun	Abschnitt 21 cm	58 mm
692802	Prelon FTB	braun	Raupe 20 m	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692788	Prelon FTB	braun	Abschnitt 21 cm	58 mm
692802	Prelon FTB	braun	Raupe 20 m	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692808	Prelon FTB	braunmatt	Abschnitt 50 cm	105 mm



# Champignon-Lyoner

## Logo und Sorte auf cremefarbenem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692810	Prelon FTB	cremematt	Abschnitt 50 cm	105 mm





# Delikatess-Leberwurst

## Logo und Sorte auf gelbgoldenem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692782	Prelon RG	gelbgold	Abschnitt 21 cm	47 mm
692796	Prelon RG	gelbgold	Raupe 20 m	47 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692790	Prelon KP	gelbgold	Abschnitt 21 cm	58 mm
692804	Prelon KP	gelbgold	Raupe 20 m	58 mm



# Leberkäse

## Logo und Sorte auf cremefarbenem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692789	Prelon FTB	creme	Abschnitt 21 cm	58 mm
692803	Prelon FTB	creme	Raupe 20 m	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692811	Prelon FTB	cremematt	Abschnitt 50 cm	105 mm











JAGDWURST



JAGDWURST



# Jagdwurst

## Logo und Sorte auf braunem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692787	Prelon FTB	braun	Abschnitt 21 cm	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692801	Prelon FTB	braun	Raupe 20 m	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692787	Prelon FTB	braun	Abschnitt 21 cm	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692801	Prelon FTB	braun	Raupe 20 m	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692807	Prelon FTB	braunmatt	Abschnitt 50 cm	105 mm



# Mortadella

## Logo und Sorte auf braunem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692786	Prelon FTB	braun	Abschnitt 21 cm	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692800	Prelon FTB	braun	Raupe 20 m	58 mm





# Paprika-Lyoner

## Logo und Sorte auf rotem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692809	Prelon FTB	rotmatt	Abschnitt 50 cm	105 mm



# Schinkenwurst

## Logo und Sorte auf braunem Darm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692785	Prelon FTB	braun	Abschnitt 21 cm	58 mm
Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692799	Prelon FTB	braun	Raupe 20 m	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692785	Prelon FTB	braun	Abschnitt 21 cm	58 mm
Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692799	Prelon FTB	braun	Raupe 20 m	58 mm

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692806	Prelon FTB	braunmatt	Abschnitt 50 cm	105 mm











WURST

RAKETE



# Wurst-Rakete

...das neue Motiv für zündenden Wurstgenuss !

Artikel-Nr.	Darm	Farbe	Konfektion	Kaliber
692793	Prelon FTB	braunmatt	Abschnitt 21 cm	58 mm



# Verarbeitungshinweise Prelon FTB

- Wässern:** Intensives Wässern der Hüllen ist Voraussetzung zum Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Zum Wässern werden die Hüllen in kaltem Wasser (nicht über 20 °C) voll untergetaucht. Abschnitte (geöffnetes Bündel): min. 30 Minuten, Raupen: min. 60 Minuten wässern. Bei bedruckten Hüllen ist die Wässerungszeit um ca. 30 Minuten zu verlängern. Zuviel eingeweichte Hüllen können wiederverwendet werden.
- Füllen:** Prall und luftfrei auf das empfohlene Füllkaliber füllen.
- Verschließen:** Rutschfest mit gebräuchlichen Clipmaschinen.
- Brühen/Kochen:** Hängend oder liegend auf die gewünschte Kerntemperatur erhitzen. Das Erhitzen ist sowohl in Wasser als auch in Wasserdampf möglich.
- Kühlen:** Nach dem Brühen ist ein „Anduschen“ empfohlen. Danach die Würste auskühlen lassen auf die geeignete Kerntemperatur. Anschließend die Einlagerung im Kühlraum.



# Verarbeitungshinweise Prelon RG

- Wässern:** Intensives Wässern der Hüllen ist Voraussetzung zum Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Zum Wässern werden die Hüllen in kaltem Wasser (nicht über 30 °C) voll untergetaucht. Abschnitte (geöffnetes Bündel): min. 30 Minuten, Raupen: min. 60 Minuten wässern. Bei bedruckten Hüllen ist die Wässerungszeit um ca. 30 Minuten zu verlängern. Zuviel eingeweichte Hüllen können wiederverwendet werden.
- Füllen:** Prall und luftfrei auf das empfohlene Füllkaliber füllen.
- Verschließen:** Rutschfest mit gebräuchlichen Clipmaschinen.
- Brühen/Kochen:** Hängend oder liegend auf die gewünschte Kerntemperatur erhitzen. Das Erhitzen ist sowohl in Wasser als auch in Wasserdampf möglich.
- Kühlen:** Wenn gewünscht, kann nach dem Brühen im kalten Wasser oder mit Duschen in Intervallen auf die geeignete Kerntemperatur herunter gekühlt werden. Die Hülleneigenschaften erlauben aber auch die direkte Einlagerung im Kühlraum.



# Verarbeitungshinweise Prelon KFS / KP

- Wässern:** Intensives Wässern der Hüllen ist Voraussetzung zum Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Zum Wässern werden die Hüllen in kaltem Wasser (nicht über 30 °C) voll untergetaucht. Abschnitte (geöffnetes Bündel): min. 30 Minuten, Raupen: min. 60 Minuten wässern. Bei bedruckten Hüllen ist die Wässerungszeit um ca. 30 Minuten zu verlängern. Zuviel eingeweichte Hüllen können wiederverwendet werden.
- Füllen:** Prall und luftfrei auf das empfohlene Füllkaliber füllen. Würste, die später angeschnitten werden (Schrägschnitt, Aufschnitt) ggf. geringer ausfüllen. Ein Überfüllen ist zu vermeiden.
- Verschließen:** Rutschfest mit gebräuchlichen Clipmaschinen.
- Brühen/Kochen:** Hängend oder liegend auf die gewünschte Kerntemperatur erhitzen. Das Garen kann im Kochschrank, im Kochkessel oder im Gegendruckautoklaven erfolgen (Temperaturbeständig bis 121 °C).
- Kühlen:** Nach dem Garen gut kühlen: Zuerst mit (Intervall-) Duschen oder im Wasserbad, danach an der Luft oder im Kühlhaus. Die Kühlung mit Wasser fördert die Prallheit.



## Prelon Därme mit Ihrem Logo

Alle Prelon-Därme können wir Ihnen auch mit Ihrem individuellen Druck anbieten.

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf oder sprechen Sie Ihren Außendienst-Berater an.

Bei einer entsprechenden Gestaltung unterstützt Sie gern unsere Werbeagentur Kreativezeit GmbH.



*Zünden Sie  
mit uns jetzt  
die nächste  
Stufe in Ihrer  
Brüh- und  
Kochwurst-  
Produktion!*

