Neue Wursthüllen von Kalle

Clean Label Casings, Prime-Definition-Netzhüllen und NaloProSpice – 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 Jensen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at