



Willich

ÜBERZUGSMASSEN ALS KUNDENORIENTIERTE LÖSUNGEN
FÜR ANSPRUCHSVOLLE LEBENSMITTEL



COATING AGENTS FOR CUSTOMISED
FOOD PRODUCT SOLUTIONS

willich-tauchmassen.de



1

Der Kunst Darm wird direkt vor dem Tauchen geschält.

Casing is peeled from the salami right before application.



2

Die Überzugsmasse wird bei Verarbeitungstemperatur durch kurzes Eintauchen aufgebracht.

Coating is applied by short dipping in temperature-controlled coating liquid.



3

Nach dem Abtropfen ist der Überzug fertig für das Aufbringen der Dekore.

After excess liquid drips off, the coating is ready for adding decorative seasoning to the surface.



4

Der Geschmacksträger oder die visuelle Beschichtung haftet an der Oberfläche.

The seasoning or visual coating adheres to the surface.



5

Nach dem Versiegeln und Trocknen ist eine attraktive Dekorsalami hergestellt.

A second coating and drying results in a visually pleasing decorative salami.

ÜBERZUGSMASSEN FÜR FEINE UND ANSPRUCHSVOLLE LEBENSMITTEL

Zusammen mit unseren Kunden möchten wir als inhabergeführtes Unternehmen hochwertige Lösungen für anspruchsvolle Anforderungen erarbeiten. Dabei sind die technologischen, hygienischen und logistischen Ansprüche der Kunden unsere Herausforderung.

Unser IFS-Food-Werk in Versmold (D) stellt derzeit einige beeindruckende Produkte her, die selbstverständlich auch in BIO- oder Halal-Qualität erhältlich sind:

Essbare Überzugsmassen für Rohwurst und Käse zur Darstellung attraktiver Produkte

- Fertige Flüssigprodukte für Überzüge, erhältlich mit unterschiedlichen speziell zusammengestellten Kräutern und Gewürzen.
- Durchsichtige, neutrale Beschichtungen, geeignet in Kombination mit fast allen denkbaren Aromen.

Synthetische Überzugsmassen für Rohwurst und Käse

- Attraktives Produkt, um Feuchtigkeitsverluste zu verringern, Kristallisation zu vermeiden und allgemein vor Gärung und Schimmel zu schützen.

Paraffin-Tauchmassen zum Schutz von Leberwurstprodukten gegen

- Wasserverlust und vor Oxidation



ÜBERZUGSMASSEN FÜR ROHWURST COATINGS FOR SALAMI



Grüner Pfeffer-Dekor
Green pepper seasoning



Zwiebel-, Käse-, Paprika- Dekor
Onion, cheese, paprika seasoning



Dekorative und köstliche
variantenreiche Geleeüberzüge.
Tasteful and decorative coatings
available in different variations.



Pfeffer- und Kräuterdekor
für Käse
Pepper and herbs seasoning
for cheese

Willich

willich-tauchmassen.de

FOOD COATING SOLUTIONS

Our high quality products and the way we adapt our range to our customers' needs show just how keen we are about managing our own company. Together with our customers we come up with just the right coating application to cover all the bases - stringent food and hygiene standards, technologies, logistics, visual appeal and taste experience.

Our IFS Food plant in Versmold (D) currently produces some impressive products, which are also available, of course as organic or Halal products:

Edible coatings on salamis and cheeses

- Ready-to-use liquid products for coatings, come with a variety specially blended herbs and spices.
- Transparent, neutral coatings, suitable in combination with almost all flavours imaginable.

Synthetic coatings on salamis and cheeses

- Attractive product to reduce the loss of fluid, prevent crystallization and to offer general protection against yeasts and moulds.

Paraffin coatings for precooked paté

- Soft, waxy food-grade protection to reduce moisture loss and surface spoilage.



Willich

ALFRED WILLICH GMBH & CO. KG - COATING AGENTS

Im Industriegelände 48, 33775 Versmold Germany - T: +49(0)5423 94970

F: +49(0)5423 949729 - info@willich-tauchmassen.de - www.willich-tauchmassen.de

4 BRANDS. 1 VISION. | WILLICH | CLARYS | M4E | UCOOK |



brandswith1vision.com