



INTELLIGENTE VERPACKUNGSSYSTEME IM PRAKTISCHEN EINSATZ

Das Unternehmen Torema

seit über 30 Jahre sind wir aktiv in der Lebensmittelindustrie mit dem Schwerpunkt Fleischverarbeitung tätig. Wir bieten für unsere Kunden folgende Lösungen für die Reifung von Fleisch und die Verpackung von Lebensmitteln an: Die **ToremaBox** wird verwendet für die Reifung von Fleisch, der **Torema Vakuurstick** wird eingesetzt bei der Verpackung von Fleisch, aber auch bei weiteren Lebensmitteln wie z.B. Fisch, Gemüse oder Sous-Vide gegarten Produkten.

ToremaBox

Die **ToremaBox** ist aus Edelstahl gefertigt und somit aus lebensmittelrechtlichen Gesichtspunkten hervorragend zur Veredelung von Fleisch geeignet. Unter Beachtung der richtigen Fleischtemperatur wird das Fleisch in der Box eingeschichtet. Mit einer speziellen Vorrichtung wird das Fleisch anschließend eingepresst. Je nach Bedarf kann die Pressung mit größeren oder kleineren Stücken erfolgen. In der **ToremaBox** reift

das Fleisch nun ca. 10 – 14 Tage. Danach kann es weitgehend trocken und nur mit geringem Flüssigkeitsverlust entnommen werden. Der Gewichtsverlust beträgt dabei nur ca. 0,5%. Durch den Druck beim Einpressen entweicht die Luft, die sich zwischen den Fleischstücken befindet. Durch das Fehlen des Sauerstoffs kann somit das Wachstum von Bakterien weitestgehend verhindert werden.

Ihre Vorteile:

- Schnellere Reifung
- Hohe Fleischqualität mit geringem Gewichtsverlust
- Geringes Bakterienwachstum garantiert eine längere Haltbarkeit
- Ertragssteigerungen durch reduzierte Kühlkosten und schnellere Verarbeitung bei einer Frischzerlegung

Die größten Vorteile werden erzielt, wenn nach der Schlachtung eine schnelle Verarbeitung und zügige Einschichtung des Fleisches in die Box erfolgt.

Torema Vakuurstick

Der **Torema Vakuurstick** wird zusammen mit dem werthaltigen Fleischstück in eine Vakuumpackung gelegt und zusammen verschweißt. Dabei nimmt der Stick den in der Verpackung noch vorhandenen Sauerstoff sowie einen Teil der Flüssigkeit auf. Die Produktqualität bleibt dadurch über längere Zeit erhalten.

Ihre Vorteile:

- Garantiert längere Haltbarkeit
- Keine Farbveränderung
- Optimales Aroma, Bratverhalten und Zartheit
- Große Kostenvorteile

Das in den Betrieben üblicherweise angewendete Verfahren (Vakuum) führt oft zu größeren Verlusten. Der Grund hierfür ist die begrenzte Haltbarkeit (aufgrund Übersäuerung) und die erforderliche Umverpackung in eine neue Vakuumpackung (z.B. aufgrund großer Saftbildung). Mit dem **Torema Vakuurstick** werden diese Nachteile verhindert. **Der Geschmack des Highlander bleibt so garantiert erhalten.** Beide Produkte – **ToremaBox** und **Torema Vakuurstick** – können unabhängig voneinander eingesetzt werden.

Ein herzlicher Dank für die Erfahrungsberichte (siehe unten) in Bezug auf den Einsatz der Torema Vakuursticks geht an:

Frau Antje Pommer (Schottische Hochlandrinder vom Diebeskamm / Neuhaus am Rennweg) und Frau **Christine Baumann** (Highland-Cattle Oostal / Baden-Baden).

Frau Pommer und Frau Baumann setzen die Torema Vakuursticks schon seit Jahren mit großem Erfolg ein.

Antje Pommer:

Sechsmal im Jahr öffne ich meinen Hofladen an festgelegten Verkaufstagen. Unsere Kunden bestellen vor, auf unserer Homepage kann man die Produktauswahl und deren Verfügbarkeit einsehen. Wir verkaufen 5 kg Mischpakete (1 kg Rouladen, 1,5 kg Braten, 1,5 kg Suppenfleisch, 1 kg Gulasch). Wurstwaren (Salami, Knacker, Bockwürste, Cornedbeef), Beinscheiben und das Edelfleisch kann gesondert bestellt werden.

Wir lassen unsere Tiere im Schlachthof schlachten, bringen sie bis in die dafür vorgesehenen Einzelboxen. Da unsere Tiere das Hängerfahren (häufiges Umsetzen im Sommer durch viele kleine Weideflächen) gewöhnt sind, sind wir mit dieser stressfreien Variante zufrieden. Im Schlachthof hängen die Tierkörper 1 bis 2 Wochen ab, werden dann dort feinzerlegt und mir im Kühlauto geliefert. Einpacken, Einvakuumieren, Etikettieren erfolgen dann durch mich. Im Vakuum reift das Fleisch in unserem Kühlhaus noch 1,5 Wochen bei 2°C nach und wird

Sie haben Interesse an einem Musterpaket mit einigen Torema Vakuursticks oder Fragen zu einem möglichen Einsatz der ToremaBox in Ihrem Betrieb?

Bitte rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie telefonisch.

Kontakt:

Torema UG
Jürgen Schlegel
Mobil: 0171 / 35 70 213
Tel. 07661 / 90 82 313
Internet: www.toremamac.de
E-Mail: info@toremamac.com

dann im Hofladen verkauft. Dieser Ablauf hat sich für uns bewährt. Lediglich für das Edelfleisch ist die o.g. Reifezeit zu kurz. Seit ich die Reifesticks von TOREMA verwende ist dies jedoch kein Problem mehr. Der Stick wird zum Fleisch gelegt, durch den Vakuumprozess entsteht ein Unterdruck, der das sich bildende Blutfleisch in die Kapsel zieht. Der Reifeprozess kann somit im Vakuum enorm verlängert werden. Selbst 8 Wochen (Eigenversuch, der in einem sehr leckerem Essen endete!) stellen kein Problem dar. Unsere Kundschaft hat die Verwendung der Sticks zunächst skeptisch gesehen (ein „Plasteteil“ am Fleisch war ungewohnt) sind aber inzwischen von der Wirkung überzeugt. Da unser Reifeschrank ständig durch die Salamiproduktion belegt ist, sind wir froh, diese Möglichkeit gefunden zu haben und können sie nur weiterempfehlen.

Christine Baumann:

Ein kleines Stück Plastik – mein Heilsbringer in der Fleischvermarktung. Torema Vakuumstick heißt das kleine Wunderwerk, welches ich seit Jahren in meiner Fleischvermarktung einsetze, und welches ich nicht mehr missen möchte. Ich setze diesen Stick bei den Sorten ein, die durchs Kleinschneiden eine größere Oberfläche erlangen und somit stärker aussaften, als andere Stücke, also z.B. Gulasch und Rouladen. Der im Vakkumbeutel entstehende Fleischsaft wird vom Stick nahezu komplett aufgenommen und somit bleibt mein Fleisch viel länger frisch und vor allem auch optisch ansehnlich.

Einen sehr großen Sprung in der Qualitätsteigerung konnte ich durch den Einsatz beim Steakfleisch erzielen. Ich vakuumiere diese Teile zunächst am Stück mit einem

barkeit von 4 Wochen. Das führt dazu, dass ich wunderbar gereifte und dadurch sehr zarte Rump-, Hüft-, Flank- und Rib-Eye-Steaks anbiete. Außerdem kann ich so die Verfügbarkeit dieser Sorten „strecken“, so dass diese über einen längeren Zeitraum erhältlich sind. Das bedeutet: nahezu immer Vollsortiment im Angebot. Meine Kunden wissen das zu schätzen.



oder auch zwei dieser Sticks versehen und lagere sie mindestens 3 – 4 Wochen bei 2°C, bevor ich sie dann in Steaks geschnitten in den Verkauf bringe. Anschließend haben diese Steakvarianten nochmals eine Halt-



- Herdbuchzucht
- Landschaftspflege
- Direktvermarktung

Highland-Cattle
vom Oostal

Highland-Cattle vom Oostal

Highland GB/ Axel Baumann – Geroldsauerstr. 134 – 75524 Baden-Baden
www.schottische-hochlandrinder.de – info@highland-gbr.de
T 07221-99874 – F 07221-994173

DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

GOURMETTIPP

Das Fleisch von Highland-Rindern besitzt einen kernig-nussigen Eigengeschmack. Deshalb sollte man es möglichst „unverfälscht“ nur mit etwas Wurzelgemüse im eigenen Saft dünsten lassen. Als Gourmet-tipp empfiehlt sich aber, das Fleisch zuvor kurz in heißem Fett anzubraten. Erst wenn sich die Poren geschlossen haben, sollte man Highland-Rindfleisch sparsam würzen. Durch die Haltungsart der Tiere und ein sorgsames Ausreifen des Fleisches ist es von Natur aus würziger, als herkömmliches Rindfleisch.

Nehmen Sie das Fleisch immer 2 bis 3 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank! Kaltes Fleisch gehört nicht ins

heiße Fett. Braten Sie das Fleisch im heißen Fett von beiden Seiten kräftig an, dadurch schließen sich die Poren und der Fleischsaft bleibt im Inneren. Bei reduzierter Temperatur wird dann fertig gebraten. Eine Methode ist das Niedrigtemperaturgaren, hier kommt das Fleisch nach dem Anbraten bei 80°C in den Ofen, gart dafür aber wesentlich länger.

Die verschiedenen Garstufen unterscheidet man anhand der Kerntemperaturen im inneren des Steaks/ Bratens: blutig: 45–47°C; medium: 60°C; ganz durch: 70–85°C.

Gutes Rindfleisch sollte 4-5 Wochen Reifezeit haben!