

BE INSPIRED

**RUDIN** VEGACASING



**RUITENBERG**

INNOVATION AS MAIN INGREDIENT

Ruitenberg Ingredients B.V.

Griftstraat 8

7391 TM Twello

The Netherlands

T. +31 571 270 000

E. [info@ruitenberg.com](mailto:info@ruitenberg.com)

I. [www.ruitenberg.com](http://www.ruitenberg.com)



**INGREDIENTS  
INSPIRED BY  
NATURE**





**VEGACASING WORST**



**VEGACASING WORST**



**VEGABINDER BEEF JERKY**



# RUDIN VEGACASING

**Bent u op zoek naar een efficiëntere manier om worst te produceren? Of om een vegetarische casing te gebruiken voor vleesloze toepassingen?** Aan het begin van dit millennium hebben we bij Ruitenberg Rudin®VegaCasing uitgevonden. Een alternatief voor natuurlijke darm, collageen of cellulose. Sindsdien lopen wij voorop bij het helpen produceren van vlees- en vegetarische worst op maat op verschillende co-extrusiesystemen. Hoe kunnen we u helpen?

**Rudin®VegaCasing zorgt voor een soepele productie**  
Alginaat, een zeewierextract, vormt de basis voor Rudin®VegaCasing. We produceren deze kant-en-klare gel op onze eigen speciale productielijnen en garanderen daarmee een product van constante hoge kwaliteit. Rudin®VegaCasing leent zich uitstekend voor gebruik op een co-extrusielijn. Het grote voordeel daarvan is een continu en soepel verlopend productieproces, dankzij de homogene gel die voorkomt dat de filters verstopt raken. Rudin®VegaCasing is volledig vegetarisch en daardoor ook geschikt voor de productie van vegetarische, halal of koosjer producten.

We werken voortdurend aan het uitbreiden van onze kennis en ervaring, vandaar dat we u verschillende typen VegaCasing kunnen bieden, afgestemd op het type worst dat u produceert. Of het nu om verse worst, gefermenteerde of frituurbare worst of om gekookte worst gaat, we hebben er altijd wel een passende casing voor. Bovendien kunnen we specifieke casings ontwikkelen voor vegetarische of andere vleesloze producten in verschillende processen na het vullen.

**Specifieke concepten op basis van alginaattechnologie**  
In de loop der tijd zijn we ook verschillende andere specifieke toepassingen op basis van alginaat gaan ontwikkelen. Daarbij kunt u denken aan concepten om uw producten te batteren met kruiden en specerijen. Of om stukken vlees of vis aan elkaar te plakken, om de afvalresten van uw productie optimaal te kunnen verwerken.

**Voordelen:**

- Efficiënt productieproces
- 100% vegetarisch, halal en koosjer
- Toepasbaar op alle co-extrusiesystemen
- Oplossingen op maat

**Co-creatie en technische ondersteuning**  
Leden van ons R&D-team werken graag nauw met u samen aan het ontwikkelen of verbeteren van uw producten in combinatie met onze Rudin®VegaCasing. We kunnen u bij iedere fase van het proces helpen: vanaf het bedenken van een eerste concept tot het aanpassen, testen en verwerken tot een eindproduct. In onze technologiehallen in Twello beschikken we over de nodige apparatuur om allerlei producten te maken. Hier kunnen we bovendien verschillende productieprocessen nabootsen, waarbij co-extrusie centraal staat.

Een succesvolle implementatie van Rudin®VegaCasing hangt van een aantal parameters af en die verschillen bovendien nog per product en per productielijn. Onze eigen applicatietechnologen komen u gratis helpen bij het opzetten van de (co-extrusie)lijnen en bij het nauwkeurig afstellen daarvan op locatie. Ook als uw productie eenmaal op gang is gekomen, blijven we technische ondersteuning bieden, mocht u daar behoefte aan hebben.

**Wilt u meer weten over Rudin®VegaCasing of over Ruitenberg?**  
Ga dan naar [www.ruitenberg.com](http://www.ruitenberg.com) of neem contact met ons op voor een afspraak: [info@ruitenberg.com](mailto:info@ruitenberg.com). We adviseren u graag!

