



# RÓŻNORODNOŚĆ OSŁONEK NIEOGRANICZONE MOŻLIWOŚCI



# GRUPA FABIOS

50+ LAT DOŚWIADCZENIA

70+ RYNKÓW, GDZIE DOSTARCZAMY  
NASZE OSŁONKI, OD EUROPY PRZEZ  
AFRYKĘ PO AZJĘ I AUSTRALIĘ

2 ZAKŁADY PRODUKCYJNE

4 WŁASNE LABORATORIA

13.000+ PRODUKTÓW W PORTFOLIO

650+ PRACOWNIKÓW,  
1/3 TO KOBIETY



CIĄGŁY ROZWÓJ

JAKOŚĆ I EFEKTYWNOŚĆ

SPRAWDZENI DOSTAWCY

NAJWYŻSZE NORMY

JAKOŚCIOWE I ŚRODOWISKOWE

IFS  
FOOD

ISO  
22000

ISO  
9001

ISO  
14001

ISO  
45001

ISO  
50001

HALAL



# KIEŁBASY W OSŁONKACH FABIOS & FCASE Z CAŁEGO ŚWIATA



POLSKA



**Kiełbasa  
krakowska**

osłonka: ø65 FGPP CS0



RUMUNIA



**Suszone  
salami**

osłonka: ø43 FGRI CNA



HISZPANIA



**Polędwiczka  
dojrzewająca**

osłonka: ø58 FGL CNA z perforacją



WŁOCHY



**Bresaola**

osłonka: ø100 FGR CNA



USA



**Parówki**

osłonka: ø21 JP CS0



BRAZYLIA



**Copa**

osłonka: ø400 FE CNA



UZBEKISTAN



**Kazy**

osłonka: ø55 FG C02



TAJWAN



**Kiełbaski  
tajwańskie**

osłonka: ø17 EBP CNA



Ostonki tradycyjne FABIOS to najpopularniejszy typ osłonek. Ostionki te oferowane s1 w sprzed1zy od samego pocz1tku istnienia firmy, czyli ju1z od ponad 50 lat.

Ostonki tradycyjne s1 wytrzyma1e i elastyczne, tym samym bardzo proste i wydajne w u1yciu.

Ostonki tradycyjne FABIOS to opakowanie do kie1bas, kt1re pozwala wyeksponowa1 atrakcyjny wygl1d w1dlin i zach1ci1 konsument1w do zakupu.

## ZASTOSOWANIE

- przeznaczone do kie1bas 1rednio i grubo-rozdrobionych
- przeznaczone do produkcji cienkich i grubych kie1bas;
- przeznaczone do wyrob1w parzonych, w1dzonych i parzono-w1dzonych.

## ZALETY

- nadaj1 wyrobom naturalny, apetyczny wygl1d;
- pozwalaj1 na uzyskanie wspania1ego koloru w1dzenia;
- s1 przepuszczalne dla dymu i pary wodnej;
- wydajne w procesie produkcji;
- wytrzyma1e przy nape1nianiu i klipsowaniu.

## TYPY OSŁONEK

- ostonki tradycyjne standardowe
- ostonki w wersji easy-peel

# OSŁONKI TRADYCYJNE



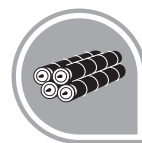
## DOSTĘPNE KALIBRY

Ø22  Ø120

## SPOS1B KONFEKCJONOWANIA



ROLE



BATONY MARSZCZONE



PERFORACJA



OSŁONKI ŁATWOZDEJMOWALNE



OSŁONKI GOTOWE DO U1YCIA



CI1TE NA ODCINKI



WI1ZANIE



# OSŁONKI DO KIEŁBAS SUROWYCH

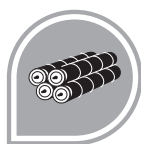
## DOSTĘPNE KALIBRY

Ø30  Ø120

## SPOSÓB KONFEKCJONOWANIA



ROLE



BATONY  
MARSZCZONE



PERFORACJA



OSŁONKI GOTOWE  
DO UŻYCIA



CIĘTE  
NA ODCINKI



WIĄZANIE



Ostonki FABIOS to także idealne opakowanie do kiełbas surowych, które pozwala wyeksponować atrakcyjny i naturalny wygląd wędlin i zachęcić konsumentów do zakupu.

Ostonki te są wytrzymałe i elastyczne, sprzyjają równomiernemu wzrostowi pożądanej pleśni, obsychają równomiernie z farszem i zapewniają szybki proces dojrzewania.

## ZASTOSOWANIE

- przeznaczone do produkcji kiełbas surowych, trwałych, dojrzewających i pokrytych pleśnią;
- możliwość stosowania tradycyjnych i nowoczesnych metod produkcji.

## ZALETY

- sprzyjają równomiernemu wzrostowi pożądanej pleśni;
- zapewniają szybki proces dojrzewania;
- nadają wyrobom naturalny i trwały kolor po wędzeniu;
- obsychają równomiernie z farszem;
- wytrzymują duże ciśnienie nadziewania.

## TYPY OSŁONEK

- osłonka przeznaczona do ogólnego zastosowania przy produkcji wędlin surowych i trwałych;
- osłonka o podwyższonej wytrzymałości na ciśnienie nadziewania, wykorzystywana do produkcji wędlin typu loin (z dużymi kawałkami mięsa).

Produkt dla najbardziej wymagających. Osłonki kolagenowe jadalne Fcase to idealne opakowanie dla kiełbasek spożywanych wraz z osłonką.

Dzięki pełnej kontroli surowca, osłonki Fcase w pełni gwarantują bezpieczeństwo wyrobów wędliniarskich.

Stały kaliber zapewnia producentom łatwość i szybkość produkcji, a konsumentom gwarantuje powtarzalność produktu.

## ZASTOSOWANIE

- przeznaczone do produkcji cienkich kiełbasek i przekąsek spożywanych wraz z osłonką;
- możliwość stosowania na ręcznych i automatycznych nadziewarkach.

## ZALETY

- stabilny kaliber połączony z wytrzymałością;
- produkowane z naturalnego surowca;
- gwarantują powtarzalny wygląd i wagę wyrobów mięsnych;
- idealne do automatycznych nadziewarek;
- łatwe w przechowywaniu;
- generują oszczędności dla producentów.

## TYPY OSŁONEK

- osłonka prosta** - prosta osłonka jadalna przeznaczona do produktów parzonych, wędzonych, suszonych lub kiełbasek poddawanych grillowaniu;
- osłonka wiankowa** - wiankowa osłonka jadalna przeznaczona do wyrobów, dla których kształt podobny do wyrobów uzyskanych w jelitach naturalnych jest bardzo istotny; osłonka przeznaczona do produktów parzonych, wędzonych, suszonych lub kiełbasek poddawanych grillowaniu;

Prosimy o kontakt z naszym Partnerem lub z Działem Sprzedaży Grupy FABIOS celem dobrania odpowiedniego typu osłonki do danego produktu.



# JADALNE OSŁONKI KOLAGENOWE

## DOSTĘPNE KALIBRY

osłonki proste:  $\varnothing$ 14-50 mm

osłonki wiankowe:  $\varnothing$ 28-45 mm

*Kaliber gotowego produktu zależy od zastosowanego farszu mięsnego oraz obróbki termicznej.*

## RODZAJE KOŃCÓW



OTWARTY

**M00**

otwarty koniec



SUPEŁEK

**MZ4**

zamknięty  
koniec  
supełek



SKRĘCĄNIE

**MZ5**

zamknięty  
koniec  
skręcenie





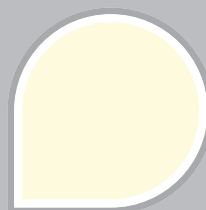
# EasyBite

Jadalna osłonka kolagenowa EasyBite to doskonały wybór dla produktów, które poddawane są wysoko wydajnemu procesowi produkcji.

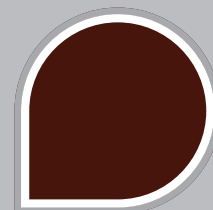
Zwiększona elastyczność osłonki pozwala również na zastosowanie jej w wyrobach smażonych w głębokim oleju, na patelni lub grillu.



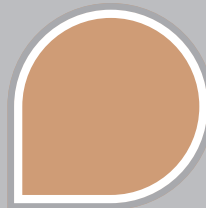
## DOSTĘPNE KOLORY



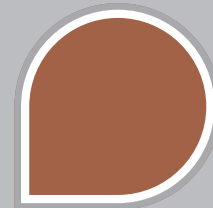
CNA NATURALNY



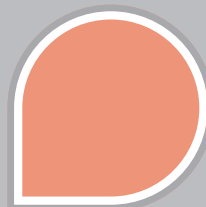
CS0 KARMELOWY



CS1 JASNY KARMEŁ



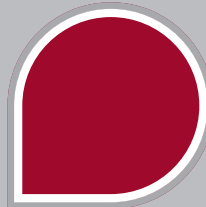
CS2 ŚREDNI KARMEŁ



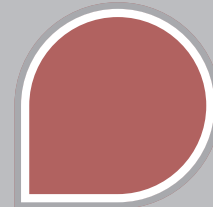
C01 MORELOWY



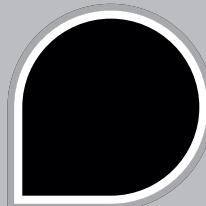
C02 CEBULOWY



C03 MAHONIOWY



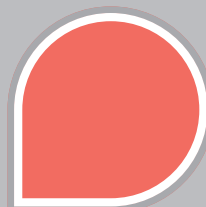
C08 ŁOSOSIOWY



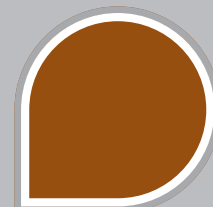
C15 CZARNY



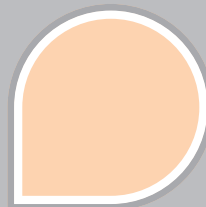
C16 BURSZTYNOWY



C18 JASNY ŁOSOŚ



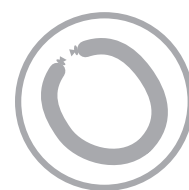
C20 CIEMNY BURSZTYN



C21 BRZOSKWINIOWY

INNE KOLORY DOSTĘPNE  
NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE.

# OSŁONKI WIANKOWE



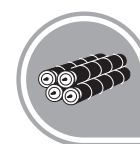
## DOSTĘPNE KALIBRY



## SPOSÓB KONFEKCJONOWANIA



ROLE



BATONY  
MARSZCZONE



OSŁONKI  
ŁATWOZDEJMOWALNE



OSŁONKI GOTOWE  
DO UŻYCIA

Ostonki wiankowe FABIOS to połączenie tradycyjnych właściwości jelit naturalnych z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi.

Dzięki ostonom wiankowym producenci mogą poszerzyć swoje portfolio produktów, a konsumenci otrzymują kiełbasy o atrakcyjnym i naturalnym wyglądzie.

## ZASTOSOWANIE

- przeznaczone do produkcji wyrobów, dla których kształt podobny do wyrobów uzyskanych w jelitach naturalnych jest bardzo istotny.

## ZALETY

- zapewniają okrągły kształt i apetyczny wygląd;
- imitują jelita naturalne;
- nadają wyrobom naturalny i trwały kolor po wędzeniu;
- obsychają w sposób naturalny z farszem;
- przepuszczalne dla dymu i pary wodnej;
- wytrzymałe podczas napełniania i klipsovania;
- gwarantują sprawny i efektywny przebieg procesu technologicznego.

## TYPY OSŁONEK

- do wyrobów parzonych i wędzonych;
- do wyrobów surowych i trwałych.





# FOLIA KOLAGENOWA



## DOSTĘPNE KALIBRY

**folia kolagenowa:**

ø400, ø480, ø570;

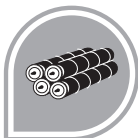
**rękaw kolagenowy:**

ø60, ø70, ø85, ø126, ø136, ø156, ø186.

## SPOSÓB KONFEKCJONOWANIA



ROLE



BATONY  
MARSZCZONE



ARKUSZE



PERFORACJA



Folia kolagenowa i rękaw foliowy to doskonałe uzupełnienie naszego portfolio.

Zapewniają one apetyczny wygląd produktu finalnego, stanowiąc jednocześnie naturalne i ekologiczne opakowanie.

Folia i rękaw kolagenowy obecne są w asortymencie FABIOS od 1995 roku.

## ZASTOSOWANIE

- do produkcji produktów parzonych oraz wędzonych i parzonych;
- pod siatkę do wędlin;
- do produktów ukształtowanych w formach.

## ZALETY

- produkt jadalny;
- doskonale spaja się z mięsem, dzięki czemu pozwala na szybkie usuwanie siatki z produktu bez uszkodzenia wyrobu gotowego;
- równomiernie się wędzi;
- nadaje połysk wyrobom, który jest lubiany przez konsumentów;
- zmniejsza straty i ogranicza utratę wagi produktu;
- rękaw foliowy współpracuje z aplikatorem, co umożliwi ciągłą produkcję;
- wysoką wydajność produkcji można uzyskać przy użyciu aplikatora podającego jednocześnie rękaw i siatkę oraz współpracującego z klipsownicą.

## TYPY OSŁONEK

**folia kolagenowa:**

- cienka folia z delikatnego materiału kolagenowego nawinięta na rolę;

**rękaw kolagenowy:**

- delikatna folia kolagenowa o kształcie osłonki.

# OSŁONKI TRADYCYJNE, WIANKOWE I DO KIEŁBAS SUROWYCH



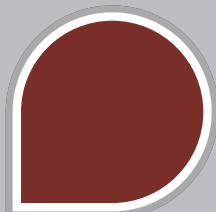
CNA NATURALNY



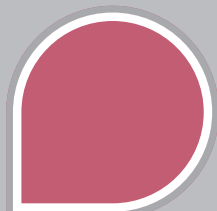
CSO KARMELOWY



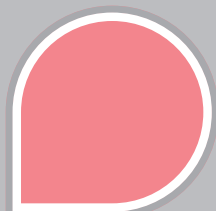
C02 CEBULOWY



C03 MAHONIEWSKI



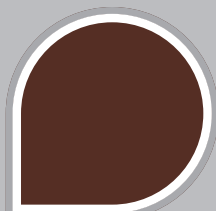
C04 MALINOWY



C05 KORALOWY



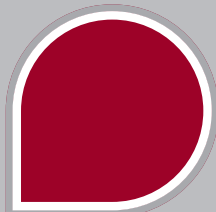
C06 CZERWONO-  
ŁOSOSIOWY



C07 CIEMNY KARMEŁ



C08 ŁOSOSIOWY



C10 CIEMNY MAHOŃ



C11 NEONOWA  
CZERWIŃ

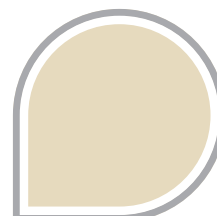


C12 ŻURAWINOWY

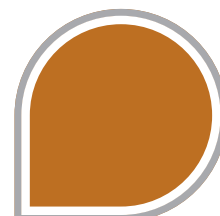
# KOLORY OSŁONEK



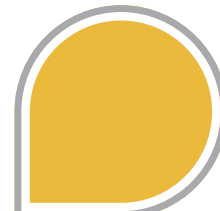
## FOLIA KOLAGENOWA



CNA NATURALNY



CSO KARMELOWY



C02 CEBULOWY

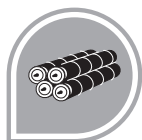


## KONFEKCJONOWANIE



ROLE

To tradycyjny sposób konfekcjonowania osłonek. Ilość metrów na rolce może zostać dobrana indywidualnie do potrzeb każdego klienta.



BATONY  
MARSZCZONE

Proces marszczenia polega na regularnym pofałdowaniu osłonki i ściśnięciu jej w baton. Zmarszczona osłonka pozwala na uniknięcie kłopotliwego i czasochłonnego ręcznego naciągania osłonki na lejek nadziewarki.



OSŁONKI  
ŁATWOZDEJMOWALNE

Osłonki easy-peel to zmodyfikowana funkcjonalność tradycyjnych osłonek.

Dzięki zmniejszonej przyczepności, osłonka łatwo odchodzi od wyrobu gotowego. Osłonki przeznaczone do produktów plasterkowanych.



PERFORACJA

Zabieg ten polega na wykonaniu siatki maleńkich otworów. Celem zabiegu jest usunięcie zgromadzonego powietrza lub płynu z przestrzeni między farszem a osłonką oraz migracja składników do wnętrza produktu.



GOTOWE  
DO UŻYCIA

Osłonki RTU pozwalają na wyeliminowanie z procesu produkcji kłopotliwego namaczania osłonki. Osłonki FABIOS RTU zostały przygotowane z myślą o zakładach, które w maksymalny sposób chcą usprawnić pracę, podnosząc wydajność produkcji, przy jednoczesnym zachowaniu tej samej jakości produktów.



CIĘTE  
NA ODCINKI

Każda osłonka może zostać pocięta na odcinki o wymaganej długości. Osłonka w odcinkach może zostać związana lub zaklipsowana. Krótkie odcinki pozwalają na namoczenie i zużycie tylko potrzebnej ilości osłonki.



WIĄZANIE

Osłonki związane to połączenie osłonek i tradycyjnej pętelki. Pętelka jest wytrzymała i gwarantuje większą wytrzymałość przy nadziewaniu niż wiązanie ręczne.



ARKUSZE

Folia kolagenowa może zostać pocięta w odcinki o ustalonej długości. Arkusze folii pozwalają na wyjęcie z opakowania tylko potrzebnej ilości. Wielkość arkuszy jest sprawą indywidualną i zależy wyłącznie od życzenia klienta.



NADRUK

Do wykonania nadruków na osłonkach FG zaleca się stosować farby na bazie rozpuszczalników organicznych. W czasie wykonywania nadruku należy dostosować się do wymagań FABIOS i producenta farb.

Dla niektórych produktów część sposobów konfekcjonowania może być niedostępna. Szczegółowe informacje dostępne są w Dziale Sprzedaży Grupy FABIOS i u naszych Partnerów.

## TRANSPORT

- produkty FABIOS zaleca się transportować na paletach;
- samochód dostawczy powinien spełniać wszystkie wymogi sanitarne;
- nie jest dopuszczalny przewóz osłonek transportem zanieczyszczonym lub mokrym;
- nie powinno się transportować osłonek z produktami o ostrych krawędziach mogących uszkodzić karton i jego zawartość;
- w okresie letnim konieczne jest zwrócenie szczególnej uwagi na temperaturę panującą wewnątrz środka transportu;
- nie jest dopuszczalny przewóz osłonki z wyrobami niebezpiecznymi i materiałami mogącymi mieć wpływ na właściwości produktu (np. z metalami, chemią).

## PRZECHOWYWANIE

- produkty FABIOS powinny być przechowywane w swoich oryginalnych opakowaniach;
- miejsce przechowywania osłonki powinno być zamknięte, czyste, suche i chłodne;
- miejsce przechowywania osłonki powinno być chronione przed światłem słonecznym, zabezpieczone przed insektami i gryzoniami;
- zalecana temperatura wewnątrz pomieszczenia przechowywania produktu: 5°C–25°C;
- wilgotność powietrza nie powinna przekraczać 80%;
- warunki sanitarne w pomieszczeniu składowania osłonek powinny być zgodne z normami obowiązującymi w przemyśle mięsnym;
- zaleca się rozpakowywanie osłonki bezpośrednio przed użyciem i unikanie kontaktu z wilgocią i wodą.







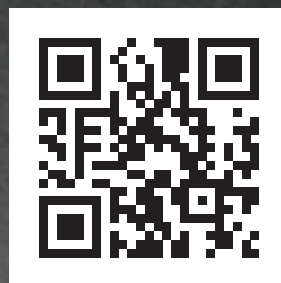
## **FABIOS S.A.**

Białka 556

34-220 Maków Podhalański

Polska

fabios@fabios.com.pl



[www.fabios.com.pl](http://www.fabios.com.pl)



**ALL OVER THE WORLD**



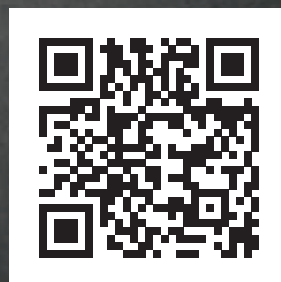
## **Fcase Sp. z o.o. sp. k.**

Jawornik 360

32-400 Myślenice

Polska

fcase@fcase.pl



[www.fcasse.pl](http://www.fcasse.pl)

Wszelkie prawa zastrzeżone. Informacje zawarte w niniejszym katalogu nie stanowią części żadnej oferty ani umowy. Dołożono wszelkich starań, aby zawarte informacje były dokładne i wiarygodne. Informacje mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Wydanie 1, kwiecień 2025