



allgemeine fleischer zeitung

Schneller pökeln - kürzer reifen

Nubassa Mit dem Flüssig-Pökelformulierung Nuba-Kombi-Lak Spezial gelingen wunderbar saftige und herrlich aromatische Kochpökelspezialitäten. Das Produkt garantiert ein vollmundiges, kräftiges Aroma und macht den Kochschinken, in Kombination mit zartem, saftigem Biss, zelltiefer Umrötung sowie hervorragendem Scheibenzusammenhalt, zu einem köstlichen Geschmackserlebnis. Die geringe Zugabe von nur 25 Gramm pro Liter Lake sowie minimalste Kochverluste gewährleisten eine hohe Wirtschaftlichkeit. Das Präparat ist sowohl auf Phosphat- wie auch auf Citratbasis erhältlich und unterstützt den Fleischgeschmack auf natürliche Weise. Zusätzlich bietet Nubassa die drei Geschmacksrichtungen Honig, Rotwein und Spargel des Flüssig-Pökelformulierung an. Mit den Pökelformulierung



Saftiger Schinken. | Foto: Nubassa

der Linie Nuba-Roh-Pök und den speziellen Reifekulturen entstehen im abgekürzten Naturreifeverfahren vielfältige Rohschinkenspezialitäten. Die Pökelformulierung unterstützen den kontrollierten Reifeprozess sowie eine optimale pH-Wert-Steuerung. Die Produkte sind ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen. *red · afz 45/2013*

→ www.nubassa.de