

Die Fleischerei

Kleine Helfer mit großer Wirkung

Feinschmecker erwarten bei dem Genuss von Wurstspezialitäten einen feinen und würzigen Geschmack, eine intensive rosa Farbe und einen zarten Biss. Um alle diese Anforderungen bei der Rohwurstherstellung zu erfüllen, entwickelte das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, spezielle Rezepturen für den Einsatz von Starter- und Reifekulturen. Diese wirken bei der Reifung der feinen Rohwurstvariationen besonders auf den aromatischen Geschmack, die intensive Farbe und die zarte Konsistenz.

Ob schnittfeste oder streichfähige Rohwurst – bei der Herstellung von Wurstspezialitäten im Natur- oder Schnellreifeverfahren kommt es auf einen einfachen und sicheren Reifeprozess an. Die „Nuba-Roh-Pök Reifekulturen“, das „Baktoferm 61“ und das „Baktoferm 111“ sind kombinierte und aufeinander abgestimmte kleine Organismen, die nicht nur zu Beginn, sondern während der gesamten Reifung die vielfältigen Vorgänge beeinflussen. Bereits in der Anfangsphase ermöglichen die

Starter- und Reifekulturen eine kontrollierte pH-Wert-Steuerung und sorgen für den typischen Rohwurstgeschmack. Gleichzeitig werden die Pökelpunkte porentief und vollständig umgerötet, sodass eine satte und stabile Farbe erreicht wird. Innerhalb von acht bis zehn Tagen ist die zarte, saftige und aromatische Rohwurstspezialität ausgereift. Die geringen Gewichtsverluste sowie die Produktsicherheit garantieren dem Anwender zudem eine hohe Wirtschaftlichkeit, so der Hersteller.



Die mit Starter- und Reifekulturen hergestellte Walnuss-salami mit ganzen Walnusskernen ist optisch und geschmacklich ein Erlebnis.