



FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY



Nubassa Gewürzwerk Hilfe für die Schinkenproduktion

Das Nubassa Gewürzwerk hat eine Vielzahl an Produkten, speziell für die Herstellung von Koch- und Rohpökelfwaren, entwickelt. Dazu zählt das Flüssig-Pökelformulierung Nuba-Kombi-Lak Spezial, mit dem saftige und aromatische Kochpökelf-Spezialitäten

gelingen. Dafür benötigt man nur eine geringe Zugabe von 25 g/l Lake. Das Präparat ist sowohl auf Phosphat- wie auch auf Citratbasis erhältlich. Zusätzlich bietet das Unternehmen die drei Geschmacksrichtungen Honig, Rotwein und Spargel des Flüssig-Pökelformulierung an. Mit den Pökelformulierung der Linie Nuba-Roh-Pök und den speziellen Nuba-Roh-Pök-Reifekulturen entstehen im abgekürzten Naturreifeverfahren Rohschinken-creationen. Durch die Wirkstoffkombination entstehen im kombinierten Nass-Trocken-Pökelformulierung innerhalb von acht bis zehn Tagen Rohschinkenspezialitäten, die sich durch einen zarten Biss und ein mildes, mediterranes Geschmacksprofil auszeichnen. Diese Produkte sind ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß sowie künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen hergestellt. www.nubassa.de