

fleisch magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Nubassa: Innovative Produkte für die Wurst- und Fleischwarenherstellung

Die Kutterhilfsmittel der Linie Nuba-Fosrot von Nubassa (Viernheim) garantieren laut Hersteller eine ideale Vierfach-Kombination bei Kochwurstzeugnissen: Bessere Bindung, schnelle Umrötung, aromatischer Geschmack und stabile Farb- und Frischhaltung.

Das Nubassa Gewürzwerk bietet auch viele Produkte zur Herstellung von Kochpökelfleischen, die nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugen. Mit dem Flüssig-Pökelfleischmittel Nuba-Kombi-Lak Spezial gelingt saftige und aromatische Spezialitäten. Nuba-Kombi-Lak Spezial garantiert ein vollmundiges, kräftiges Aroma und unterstützt



Vielfältige Wurstspezialitäten sorgen für Geschmackserlebnisse.

den natürlichen Fleischgeschmack ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Gluten und Lactose. In Kombination mit saftigem Biss, zelltiefer Umrötung sowie hervorragendem Scheibenzusammenhalt macht es den Schinken zu einem köstlichen Geschmackserlebnis. Die geringe Zugabe von nur 25 g pro Liter Lake sowie minimale Kochverluste gewährleisten eine hohe Wirtschaftlichkeit. Das Präparat ist sowohl auf Phosphat- wie auch auf Citratbasis erhältlich. Insbesondere die drei entwickelten Geschmacksrichtungen Honig, Rotwein und Spargel des Flüssig-Pökelfleischmittels setzen kulinarische Akzente und überzeugen durch natürliches Aroma. Mit den Pökelfleischprodukten Nuba-Roh-Pök WL/PH und den speziellen Nuba-Roh-Pök-Reifekulturen entstehen bereits innerhalb von acht bis zehn Tagen im abgekürzten Naturreifeverfahren leckere Schinkenkreationen.

Ausgabe Fleischmagazin 1-2/2012