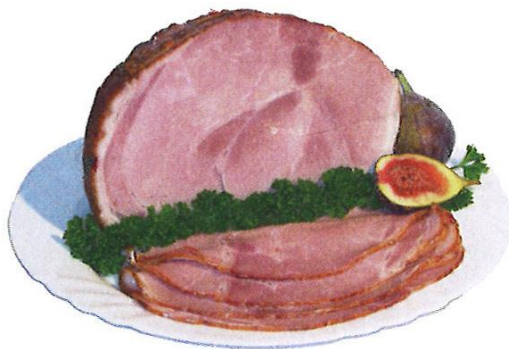


Fleischwirtschaft

Nubassa

Minimale Kochverluste garantieren

Bei der großen Auswahl an hochwertigen und erlesenen Schinkenspezialitäten fällt dem Schinkenliebhaber die Kaufentscheidung nicht leicht. Welche Schinkensorten ausgewählt werden, ist abhängig vom Geschmack, der Qualität, Optik und Konsistenz der Produkte. Das Technologenteam der Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim berät und unterstützt Hersteller mit einer Vielzahl an innovativen Produkten und einfachen Herstellungsanleitungen.



Flüssig-Pökelhilfsmittel haben sich bei der Herstellung hochwertiger Kochschinken bewährt.

Besonders die Flüssig-Pökelhilfsmittel der Linie Nuba-Kombi-Lak Spezial P auf Phosphatbasis und Nuba-Kombi-Lak Spezial C auf Citratbasis haben sich bei der Herstellung hochwertiger Kochschinken bewährt, denn sie garantieren einen optimalen Scheibenzusammenhalt und eine zelltiefe Umrötung. In Kombination mit zartem, saftigem Biss, sowie einem kräftigen und vollmundigen Aroma werden Schinken zu einem Geschmackserlebnis. Schinkenexperten stehen mehrere Geschmacksrichtungen von Nuba-Kombi-Lak zur Verfügung. Ob Rauch-, Honig-, Spargel-, Rotwein- oder Wacholderaroma, jede dieser Varianten setzt kulinarische Akzente und überzeugt durch ein natürliches Aroma.

Auch bewusste Genießer kommen auf ihren Geschmack, denn diese Produkte sind ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen. Ein Pluspunkt für diese Produkte ist die geringe Zugabe von nur 25 g pro Liter Lake sowie minimalste Kochverluste. Damit wird eine hohe Wirtschaftlichkeit garantiert.

//www.nubassa.de