Nubassa

Nuba-Farbfest CL/AF

Frischhaltemittel mit antioxidativer Wirkung für eine stabile Farbhaltung!

Vorteile auf einen Blick:

- Höhere Ausbeute
- Verhindert die unerwünschte Bräunung bei Gemüse
- Verbesserte Frisch- und Farbhaltung bei Hackfleischgerichten (z.B. vorgepackt), Rinder- oder Schweinegeschnetzeltes, und Gulasch
- Ohne deklarationspflichtige Allergene (AF)
- Ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen (CL)

F 1055 V3

Produktinformationen

Art.Nr.	Bezeichnung	Zugabe / Gebinde	Deklaration	Abb.
453800 .006	**Nuba-Farbfest CL/AF**	Zugabe: 1 – 1,5 g/kg 2,0 kg Beutel	Speisesalz, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301, E331	

CL = ohne Zusatz von Glutamat, Lactose, Gluten, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen
AF = ohne deklarationspflichtige Allergene

Grundrezept

Zutaten

800g Hackfleisch, gemischt
400g Blätterteig*, DIN A4
300g Trinkwasser, zum Anquellen
100g **Frikadellen-Fix CL** **(Art.Nr. 536201)**
1g **Nuba-Farbfest CL/AF** **(Art.Nr. 453800)**

Herstellung:
Frikadellen-Fix R mit Wasser vermengen und anquellen. Hackfleisch mit Nuba-Farbfest CL/AF vermengen. Hackfleisch und Frikadellen-Fix CL homogen mischen. Hackfleischmasse bis an den Rand ca. 1 cm dick auf den Blätterteig auftragen und anschließend rollen. Die Blätterteigrolle kurz kühlen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung:
Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 °C 20 - 25 Minuten backen.

Dekleration:
Hackfleisch (50 %), Blätterteig*(25 %), Trinkwasser, Kartoffelfaser, Reismehl, Gewürze (enthält SENF), Speisesalz, VOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, Würze, Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301, E331

* Alle verwendeten zusammengesetzten Lebensmittel und Zutaten sind ergänzend zu unseren Angaben mit denen des jeweiligen Herstellers zu kennzeichnen.

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • www.nubassa.de • Tel.: +49 (0) 6204 96270 • Fax: +49 (0) 6204 75811 • E-Mail: info@nubassa.de