




Nubassa

# *Nuba-Feinrot Super CL/AF*

Das perfekte Umrötehilfsmittel mit hochwirksamem Farbstabilisator auf Vitamin C-Basis für die Herstellung feiner Brüh- und Kochwurstvariationen. Auch bei der Rohwurstherstellung überzeugt das Antioxidationsmittel durch viele positive Eigenschaften.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
409000	Nuba-Feinrot Super CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 0,5-1 g/kg	Umrötehilfsmittel und Farbstabilisator auf Vitamin C-Basis für alle Brüh-, Koch- und Rohwurstarten. Für eine schnelle, stabile Umrötung, pralles, frisches Aussehen und verkürzte Räucherzeit um ca. 15 % bei Aufschnitt, Fleischwurst, Leberwurst und Salami.	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Fleischwurst

### Zutaten:

30 kg	Schweinefleisch S II	
23 kg	Scherbeneis	
23 kg	Speckanschnitte, kernig S VIII	
12 kg	Rindfleisch R II	
12 kg	Schweinebacken S VI	
1,9 kg	Nitritpökelsalz	
0,8 kg	<b>Nubassan A CL/AF</b>	<b>(Art. 401001)</b>
0,6 kg	<b>Fleischwurst Premium CL/AF</b>	<b>(Art. 261001)</b>
0,2 kg	<b>Nuba-Würzrot CL/AF</b>	<b>(Art. 500305)</b>
0,1 kg	<b>Nuba-Feinrot Super CL/AF</b>	<b>(Art. 409000)</b>

### Herstellung:

Gesamtes Fleischmaterial (S II, S VII, R II, S VI) gut gekühlt auf 3 mm wolfen. Gewolfte Material mit Nubassan A CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C die Hälfte Scherbeneis einkuttern und dabei sofort Nitritpökelsalz einstreuen. Bei ca. 3 °C restliches Scherbeneis, Nuba-Würzrot CL/AF und Fleischwurst Premium CL/AF zugeben, das Brät feinkuttern. Bei ca. 10 °C Nuba-Feinrot Super CL/AF einkuttern, dabei eine Kutterendtemperatur von 12 °C nicht überschreiten. Brät in Kranzdärme Kaliber 43 mm füllen und in der Kombianlage bei ca. 58 °C etwa 40 Minuten umröten und etwa 15 Minuten trocknen. Bei ca. 56 °C auf gewünschtes Raucharoma räuchern und nochmals 5 Minuten nachtrocknen. Bei ca. 76 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen.

*Taste • Tradition • Technology*