



Nubassa

Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF



Jetzt online shoppen:

Frischhaltemittel & pH-Wert-Regler

Dieser hochfunktionale Frischhalter für Fleisch und Fleischerzeugnisse, stabilisiert die Fleischfarbe, verhindert die Bildung des Pökelaromas bei weißer Ware und beschleunigt die Umrötung bei roter Ware.

F 1032 V6

Produktinformation

Art. Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
453600	Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel .002 =25 kg Sack Zugabe: 3-5 g/kg	Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler auf Acetat-Lactat-Basis, zur Frischhaltung und Keimreduzierung bei Naturdärmen, Kochpökelfleisch, brühwurstartigen Erzeugnissen und Ladenfleischabschnitten. Es kann entweder als Tauchbad benutzt oder dem Fleischerzeugnis/ der Lake direkt zugegeben werden.	

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.



Anwendung

Brühwurst: Frischhaltung von Ladenfleischabschnitten, speziell über das Wochenende und zur Vorbehandlung von Verarbeitungsfleisch anstelle von Pökelsalz. Die Vorbehandlung mit Nuba-Kombi Superfrisch A/L CL/AF verhindert die Bildung des typischen, aber unerwünschten Pökelaromas bei Verarbeitungsfleisch. Ein weiterer Vorteil ist, dass ein derart vorbehandeltes Material für rote wie auch für weiße Ware eingesetzt werden kann. Bei der roten Ware wird nun mit der vollen NPS-Menge und somit ohne Nitritverlust gearbeitet. Dies hat zur Folge, dass die Ware schneller und stabiler umrötet. Bei der weißen Ware wird durch den Einsatz von Nuba-Kombi Superfrisch A/L CL/AF die Kernumrötung verhindert.

Bratwurst, feinkerleint: Nuba-Kombi Superfrisch A/L CL/AF verhindert die Metmyoglobinbildung, schützt vor Druckstellenentwicklung, die Bratwurst bleibt länger frisch und hell.

Rohwurst: Zur Verhinderung von Schmierbelag in eine 10 - 15%ige Nuba-Kombi Superfrisch A/L CL/AF-Lösung tauchen oder abwaschen

Vakuumverpackung: Tauchen in eine 10 - 15%ige Lösung hemmt das Bakterienwachstum bei Frischfleisch und bei Wurstwaren wie weißer Ware, Würstchen etc.

Verarbeitungsfleisch und Ladenfleischabschnitte: Mit Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF bestreuen, einreiben oder vermischen.

Taste • Tradition • Technology