




Nubassa

Nuba-Meatprot CL/AF

Verdickungsmittel und Proteinquelle mit emulgierenden Eigenschaften für Brühwurst und Kochpökelwaren!

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
443710	Nuba-Meatprot CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel .002 = 25 kg Sack Zugabe: 5-15 g/kg	Geschmacksneutraler, feinpulvriger Fett- und Wasseremulgator für Brühwurst und Kochpökelfwaren zur Kochsaftreduzierung	

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.



Kochschinken AF (mit Phosphat)

Zutaten:

- 100 kg Ober- und Unterschalen mit Speck, ohne Schwarte
- 17,2 kg Trinkwasser (eventuell mit Eis)
- 2,28 kg Nitritpökelsalz
(Salzgehalt von 1,9 % im Endprodukt)
- 0,5 kg **Nuba-Kombi-Lak Spezial P/AF (Art. 421100)**
- 0,5 kg **Nuba-Meatprot CL/AF (Art. 443710)**

Herstellung:

Die Ober- und Unterschalen mit Speck, ohne Schwarte zuschneiden. Das Nitritpökelsalz im kalten Trinkwasser (eventuell mit Eis) vollständig lösen. Danach Nuba-Kombi-Lak Spezial P/AF einrühren. In die zugeschnittenen Schinkenstücke 2 x 10 % Lake (bezogen auf das Fleischgewicht) einspritzen. Die gespritzten Schinkenstücke mit eventueller Restlake und Nuba-Meatprot CL/AF in den Tumbler geben. Die Schinkenstücke 12 - 15 Stunden unter Vakuum im Intervall bei 2 - 4 °C poltern (angestrebte Polterintensität 3500 - 5000 Umdrehungen). Anschließend die Schinkenstücke sofort in Schinkenformen einlegen, gut pressen und bei 70 - 75 °C auf eine Kerntemperatur von 70 °C brühen, kurz mit temperiertem Wasser kühlen, abdampfen lassen und im Kühlhaus durchkühlen.

Oder in Schinkendärme einziehen, bei 56 - 58 °C etwa 45 Minuten umröten, 30 - 40 Minuten trocknen, bei ca. 56 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern und bei 70 - 75 °C auf eine Kerntemperatur von 70 °C brühen, kurz mit temperiertem Wasser kühlen, abdampfen lassen und im Kühlhaus durchkühlen.

Taste • Tradition • Technology