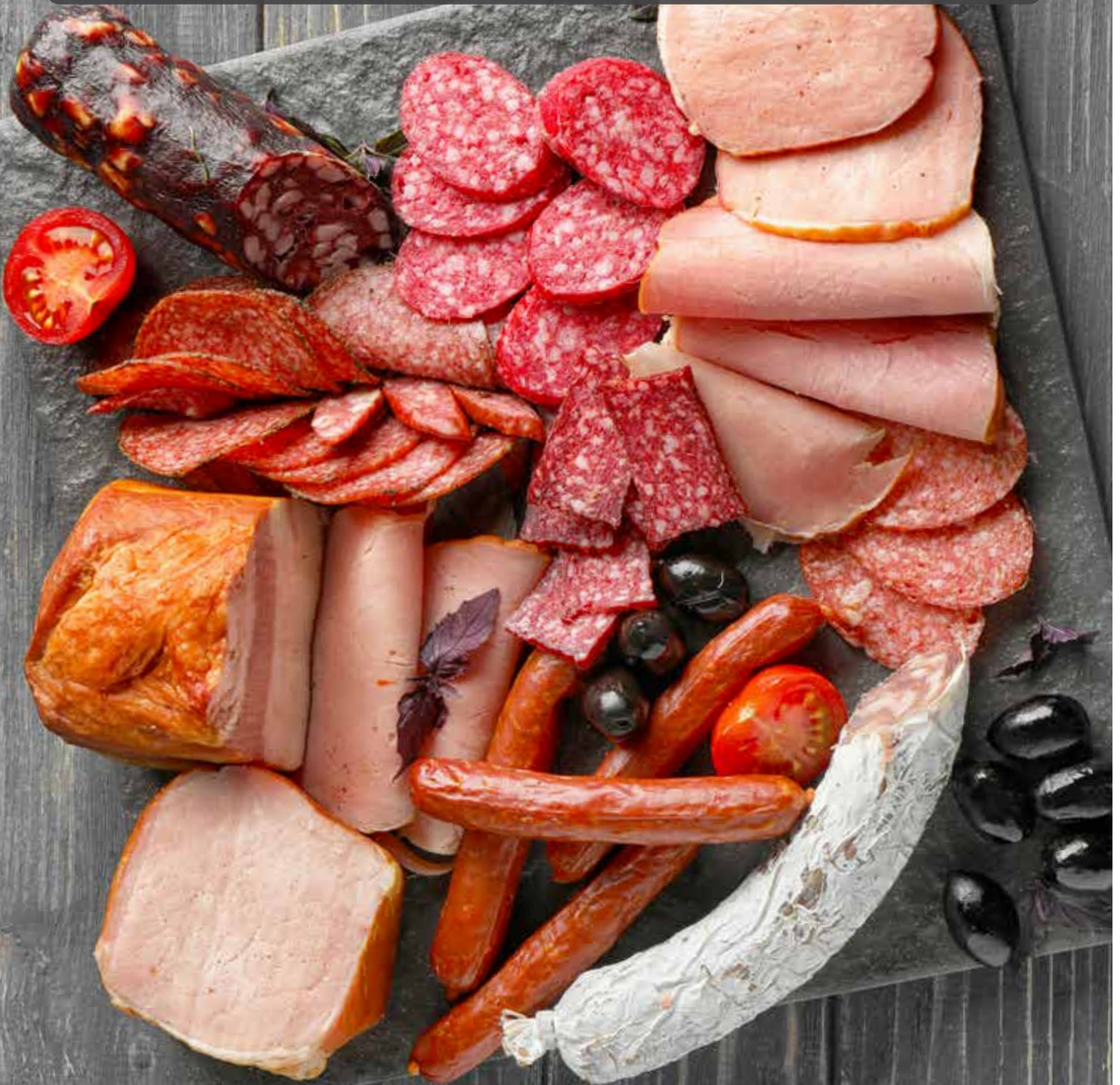


Nubassa


# Nubarom CL/AF



Würzung mit hervorragenden technologischen Eigenschaften für Brühwurst, Bratwurst und Rohwurst sowie Kochpökelwaren!



# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
436500	Nubarom CL/AF	.002 = 25 kg Sack .004 = 10 kg Eimer .006 = 2 kg Beutel Zugabe: 5-10 g/kg	Würzkombination für Fleischerzeugnisse zur Verstärkung des Fleischaromas und zur Aktivierung der Fleischeiweiße.	

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.



## Aufschnitt-Grundbrät I / Lyoner

### Zutaten:

44 kg	Schweinefleisch	S II	
35 kg	Speck	S VII	
21 kg	Scherbeneis		
1,8 kg	Nitritpökelsalz		
1 kg	<b>Nuba-Fosrot Super E CL/AF</b>		<b>(Art. 415500)</b>
0,5 kg	<b>Nubarom CL/AF</b>		<b>(Art. 436500)</b>
0,5 kg	<b>Elite 70 Sonderklasse CL</b>		<b>(Art. 241001)</b>

### Herstellung:

S II und S VII getrennt auf 3 mm wolfen und gut kühlen. S II mit Nitritpökelsalz, Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Nubarom CL/AF und Elite 70 Sonderklasse CL einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C Scherbeneis auf 2 - 3 Portionen zugeben und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertig kuttern, die letzten Runden zur Entlüftung im langsamen Gang. Das Aufschnitt-Grundbrät I aus dem Kutter entnehmen und wie üblich weiterbehandeln.

*Taste • Tradition • Technology*