




Nubassa

Nubassan A CL/AF

Brühwurst ohne Stabilisatoren!

Die Nubassa-Innovation: Funktionales Aroma für feine Brühwurst und brühwurstartige Erzeugnisse hergestellt ohne Kutterhilfsmittel wie Phosphat, Citrat und Carbonat.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
401001	Nubassan A CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 6-9 g/kg	Spezielles Aroma zum Ersetzen von Phosphat, Citrat, Carbonat, usw. bei der Herstellung von Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen. Es verstärkt die Bindung und Stabilität durch Verbesserung der Eiweißaktivierung beim Kuttern, Mengen und Tumbeln.	

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.



Rinderbierschinken Spezial

Zutaten:

55 kg	Rindfleischwürfel R I	
26 kg	Rindfleisch R III	
13 kg	Scherbeneis	
6 kg	Rinderfleischfett	
2 kg	Nitrite curing salt	
0,7 kg	Nubassan A CL/AF	(Art. 401001)
0,6 kg	Elite 70 Sonderklasse CL/AF	(Art. 241002)
0,1 kg	Nuba-Feinrot Super CL/AF	(Art. 409000)

Unser Tipp:

Für Rinderbierschinken mit Pistazien empfehlen wir Pistazien supergrün (Art. Nr. 1610) (3 g/kg Masse) und für Rinderbierschinken mit Pfeffer empfehlen wir Pfeffer grün in Lake (Art. Nr. 1500) (2 g/kg Masse).

Herstellung:

Rindfleischwürfel R I mit den anteiligen Zutaten (Nitritpökelsalz, Nubassan A CL/AF, Elite 70 Sonderklasse CL/AF) anpoltern und über Nacht im Kühlraum umröten. R III und Rinderfleischfett auf 3 mm wolfen und mit dem restlichen Nubassan A CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Dann die Hälfte Scherbeneis einarbeiten und dabei restliches Nitritpökelsalz einstreuen. Bei ca. 3 °C restliches Scherbeneis auf 2 Portionen folgen lassen. Bei ca. 6 °C restliches Elite 70 Sonderklasse CL/AF zugeben. Den Kutterdeckel ausräumen und das Brät feinkuttern. Bei einer Kuttertemperatur von 10 °C Nuba-Feinrot Super CL/AF einkuttern, dabei eine Kutterendtemperatur von 12 °C nicht überschreiten. Die Bierschinkenwürfel antumbeln, dann das Brät zugeben und auf gute Bindung tumbeln. Bierschinkenbrät in Kunstdärme Kaliber 90 mm füllen und bei 75 - 78 °C auf eine Kerntemperatur von 68 - 70 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen, Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen.

Taste • Tradition • Technology