

Nubassa

Nubassan Super 2000 CL/AF

NEU!

Kochschinken ohne Stabilisatoren!

Saftige und meisterhafte Kochpökelwaren hergestellt ohne Stabilisatoren wie Phosphat, Citrat und Carbonat.

Produktinformationen

Art.Nr.	Bezeichnung	Zugabe / Gebinde	Deklaration	Abb.
422001 .001 .035	Nubassan Super 2000 A CL/AF	50 - 75 g/kg 1,5 kg Beutel 9 kg Eimer	Aroma, Gewürzextrakte auf Trägerstoff Dextrose, Glucosesirup und Speisesalz	

CL = ohne Zusatz von Glutamat, Lactose, Gluten, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen
AF = ohne deklarationspflichtige Allergene

Beschreibung: Spezielles Pökelaroma, ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne E-Nummern, macht Phosphat, Citrat, Carbonat, usw. bei der Herstellung von Kochpökelfleisch und zum Vorbehandeln grober Fleischeinlagen, wie z.B. Bierschinkenwürfel überflüssig.

Grundrezept

Zutaten

- 100 kg Schinkenstücke (Ober-, Unterschale) S II
- 20 kg Trinkwasser/Scherbeneis (0 - 4 °C)
- 1,9 kg Nitritpökelsalz
- 1,2 kg **Nubassan Super 2000 A CL/AF**
(Art. Nr. 422001)

Herstellung

Schinkenstücke entsprechend der Größe der Kochschinkenformen zuschneiden. Für die Lake Nitritpökelsalz mit Nubassan Super 2000 A CL/AF trocken vormischen und im Trinkwasser/Scherbeneis (0 - 4 °C) vollständig lösen. Die Lake mit dem Injektor in die Schinkenstücke injizieren. Injizierte Schinkenstücke mit eventueller Restlake in den Tumbler geben.

Bei 0 - 4 °C unter vollem Vakuum etwa 12 Stunden im Intervall (15 Minuten tumbeln, 15 Minuten Pause) tumbeln. Angestrebte Tumbelintensität sollte mindestens 2500 - 3500 Umdrehungen betragen. Schinkenstücke nach dem Tumbeln sofort in Kochschinkenformen setzen, Deckel verschließen und fest anpressen. Kochschinken in Formen im Delta-T-Verfahren auf eine Kerntemperatur von 64 °C brühen. Kochschinken nicht nachpressen, in den Produktionsräumen 1 - 2 Stunden abdampfen lassen und dann über Nacht im Kühlhaus durchkühlen. Je nach Geschmack die Kochschinken aus den Formen nehmen und heiß abspülen. Anschließend in der Kombikammer trocknen und räuchern.

Unser Tip

Für eine bessere Farbe und besser Farbhaltung empfehlen wir Art. Nr. 409200 Nuba-Feinrot Spezial CL/AF.



Nubassa – Taste • Tradition • Technology