Nubassa

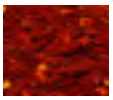
Rohwurst

Jetzt online shoppen:

Innovative Produkte für delikate Rohwurstspezialitäten

Sichere und effiziente Arbeitsabläufe · kontrollierbarer Reifeverlauf · optimale Aufbewahrungseigenschaften · viele Produkte sind frei von: E-Nummern und Allergenen, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

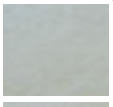
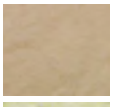
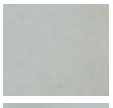
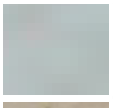
Naturreifung und abgekürzte Naturreifung -schnittfest-

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
280100 .001	**Teufli Würstchen CL/AF**		**653060** .001	**Bauernsalami RS CL/AF**	
653000 .001	**Universal-Rohwurst Natur mit grobem Pfeffer CL/AF**		**653061** .001	**Knoblauchsalami CL/AF**	
653010 .001	**Universal-Rohwurst Natur ohne groben Pfeffer CL/AF**		**653062** .001	**Kümmelsalami CL/AF**	
653015 .001	**Edelsalami AF**		**653064** .001	**Trüffelsalami CL/AF**	
653035 .001	**Pfefferknacker Spezial -abgekürzte Naturreifung- CL/AF**		**653066** .001	**Rohwurst Sucuk CL/AF**	
653050 .001	**Rohwurst Premium CL** Pfeffer, Muskat und Ingwer, sowie Zitrone		**653067** .001	**Chorizo CL/AF**	
653052 .001	**Rohwurst Balkan CL**		**653350** .001	**Paprikawürstchen Ungarische Art CL/AF**	

Naturreifung -streichfähig-

653033 .001	**Mettenden AF**		**653310** .001	**Westfälische Mettwurst CL/AF**	
653250 .001	**Braunschweiger Mettwurst mit Rum AF**		**653311** .001	**Grobe Mettwurst ohne Rum CL/AF**	
653260 .001	**Braunschweiger Mettwurst CL/AF**		**653320** .001	**Grobe Mettwurst mit Rum**	
653270 .001	**Teewurst nach Rügenwalder Art mit Rum CL/AF**		**653361** .001	**Zwiebelmettwurst -ohne GDL- CL/AF**	
653271 .001	**Teewurst nach Rügenwalder Art -mit Jamaika Rum- CL/AF**				

Veredelungszusätze/Reifemittel

425000 .001	**Nuba-Salpin-R/AF** für eine einfache, vorschriftsmäßige Salpeterdosierung		**434100** .001	**Nubassin Kristall Super CL/AF** Spezialzucker mit Ascorbinsäure, unterstützt die Umrötung und den Farberhalt	
430000 .004	**Nubassin Rekord CL/AF** Rohwurstreifemittel für schnittfeste und streichfähige Rohwurstsorten auf GdL-Basis		**436500** .002/.004/ .006	**Nubarom CL/AF** zur Verstärkung des Fleischaromas und zur Aktivierung der Fleischeiweiße	
431000 .001	**Nubassin Natur CL/AF** für alle schnittfesten Rohwurstarten, die mit NPS/Speisesalz & Salpeter hergestellt werden		**456000** .023	**Rohwusoft CL/AF** Spezielle Ölmischung zur Erzielung und Erhaltung der Streichfähigkeit	
434000 .001	**Nubassin Kristall Super** Spezialzucker mit Ascorbinsäure und Paprika Spezial				

Schnellreifung -schnittfest-

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
606000 .001	Rohwurst Sonderklasse mit grobem Pfeffer CL/AF		606080 .001	Katenwurst CL/AF	
606010 .001	Rohwurst Sonderklasse/Salami italienische Art CL/AF		606090 .001	Plockwurst Sonderklasse mit grobem Pfeffer CL/AF	
606020 .001	Universal-Rohwurst mit grobem Pfeffer CL/AF		606110 .001	Rohwurst	
606030 .001	Universal-Rohwurst -ohne groben Pfeffer- CL/AF		606130 .001	Rohwurst-Ferm „Golden Spice“ CL/AF	
606031 .001	Feuerreisser CL/AF		606150 .001	Salami deutscher Art CL/AF	
606040 .001	Schlackwurst mit grobem Pfeffer CL/AF		606170 .001	Salami ungarischer Art CL/AF	
606050 .001	Rohwurst Super CL/AF		606180 .001	Corbas CL/AF	
606060 .001	Holsteiner Cervelat CL/AF		606420 .001	Landjäger -ohne Muskat- CL/AF	
606070 .001	Westfälische Cervelat CL/AF		606450 .001	Schwäbische Rauchpeitschen CL/AF	

Schnellreifung -streichfähig-

606270 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art -mit Jamaika Rum- AF		606370 .001	Pfeffer-Mettwurst -mit grobem Pfeffer- AF	
606280 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art ohne Rum CL/AF		606380 .001	Vesperwurst CL/AF	
606300 .001	Westfälische Mettwurst -mit Rum-		606400 .001	Rohe Polnische CL/AF	
606310 .001	Westfälische Mettwurst -ohne Rum- CL/AF		606410 .001	Rohe Krakauer CL/AF	
606320 .001	Westfälische Mettwurst -mit Paprika- AF		606430 .001	Rohe Rindfleischwurst CL/AF	
606330 .001	Westfälische Mettwurst mit Paprika, ohne Rum CL/AF		606460 .001	Mettenden -ohne Rum- CL/AF	
606340 .001	Grobe Mettwurst -mit Rum-		627001 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art mit Rum CL/AF	
606350 .001	Grobe Mettwurst -ohne Rum- CL/AF				

Starterkulturen			Tauchmasse		
Art. Nr.	**Bezeichnung**		**Art. Nr.**	**Bezeichnung**	
470200 .153	**Baktoferment 61 CL/AF** Starterkulturen für streichfähige/schnittfeste Rohwürste im Natur- o. Schnellreifeverfahren mit GdL		**480201** .002/.006	**Chili-Tauchmasse -essbar-** für gewürzte, essbare Gelatine-Tauchmasse mit Chili- und Paprikageschmack	
471000 .134	**Nuba-Roh-Pök Reifekulturen CL/AF** Starterkultur zur Herstellung von Rohwurst im abgekürzten Naturreifeverfahren (ohne GdL)		**480202** .002/.006	**Knoblauch-Tauchmasse -essbar-** für gewürzte, essbare Gelatine-Tauchmasse mit Knoblauch- und Kurkumageschmack	
471100 .153	**Nuba-Reifekulturen -Listerienstopp- CL/AF** Reifekulturen mit Schutzfunktion gegen Listerien				

Puten-Pfefferknacker / Landjäger -Schnellreifung- AF

Zutaten:

85 kg	Putenoberkeulenfleisch POK	
15 kg	Putenspeck ohne Haut	
2,8 kg	**Nitritpökelsalz**	**(Art. 491500)**
1 kg	**Mettenden AF**	**(Art. 653033)**
1 kg	**Nubassin Rekord CL/AF**	**(Art. 430000)**

Herstellung:

Putenoberkeulenfleisch gut gekühlt auf 5 mm wolfen und tieffrieren. Putenspeck ebenfalls separat tieffrieren. Putenoberkeulenfleisch etwas antauen lassen, mit Mettenden AF und Nubassin Rekord CL/AF auf eine Körnung von ca. 5 mm kuttern. Dann den kernig gefrorenen Putenspeck auf gewünschte Körnung einkuttern und dabei sofort Nitritpökelsalz einstreuen. Anschließend die Masse luftblasenfrei in Saitlinge Kaliber 24/26 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Die Pfefferknacker für etwa 24 Stunden bei ca. 19 °C und 90 % relativer Feuchte umröten und reifen lassen. Danach im Kaltrauch auf gewünschtes Raucharoma räuchern und eventuell noch weiter abtrocknen lassen.

Für die Landjäger-Variante die Pfeffer-Knacker paarweise pressen und in einer E2-Kiste etwa 24 Stunden reifen und abbinden lassen. Anschließend in der Anlage bei 25 - 30 °C und 90 - 92%iger Feuchte etwa 60 Minuten umröten und etwa 6 Stunden trocknen. Dann bei 30 - 35 °C in 2 - 3 Schritten auf gewünschtes Raucharoma räuchern, zwischen den Räucherprozessen immer 10 - 15 Minuten trocknen. Anschließend bei 15 - 18 °C auf gewünschten Gewichtsverlust trocknen lassen.

Angaben der Gebindegrößen: .001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2,0 kg Beutel, .009 = 5 kg Eimer , .023 = 5 kg Kanister, .134 = 30 g Beutel, .153 = 25 g Beutel

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

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage. Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • Telefon: +49 6204 96270 • E-Mail: info@nubassa.de • www.nubassa.de