Nubassa

Essbare Tauchmassen

Unsere raffinierten, verarbeitungsfertigen Deko-Tauchmassen basieren auf Gelatine und sind mit unterschiedlichen Gewürzen und Kräutern verfeinert. Damit entstehen bunte Hüllen für Rohwurst, Rohschinken und Kochpökelprodukte, die nicht nur den Geschmackssinn ansprechen.

Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Zugabe / Gebinde	Beschreibung	Abb.
480203 .999	**Tauchmasse Chili -essbar-**	Block	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Chili und Paprika.	
480204 .999	**Tauchmasse Knoblauch -essbar-**	Block	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Knoblauch.	
480205 .999	**Tauchmasse Pfeffer weiß -essbar-**	Block	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit weißem Pfeffergries.	
480206 .999	**Tauchmasse Rosmarin-Parmesan -essbar-**	Block	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Rosmarin und Parmesan.	
480207 .999	**Tauchmasse Kräuter -essbar-**	Block	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Kräutern.	
480208 .999	**Tauchmasse Parmesan -essbar-**	Block	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Parmesan.	

Die Tauchmasse auf eine Verarbeitungstemperatur von 55 - 60 °C erwärmen. Rohwurst, Rohschinken oder Kochpökelprodukte tauchen oder freihängend übergießen. Je wärmer die Tauchmasse ist, desto dünner wird der Tauchmantel!

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • www.nubassa.de Tel.: +49 (0) 6204 96270 • Fax: +49 (0) 6204 75811 • E-Mail: info@nubassa.de