

FLEISCHWIRTSCHAFT

Nubassa

Pökelhilfe sorgt für Gleichmäßigkeit

Zur Herstellung von hochwertigen Kochschinken, in einer stets gleichbleibenden Qualität, werden Pökelhilfsstoffe und geschmacksgebende Komponenten eingesetzt. Diese Produkte sind die Garanten für saftige, schmackhafte Schinken mit einem typisch fleischigen Geschmack und perfekter Struktur. Mit den Pökelhilfsstoffen der Nuba-Kombi-Lak- und



Die Pökelprodukte unterstützen bei der Kochschinkenherstellung die Eiweißquellung.

Nubassan-Reihe aus der Nubassa Gewürzwerk GmbH (Viernheim) gelingen delikate Schinken. Diese gibt es in flüssiger und in Pulver-Form sowie auf Phosphat-, Citrat- oder Carbonatbasis.

Die Pökelprodukte unterstützen die Eiweißquellung, wodurch der Fleischsaft vollständig gebunden wird und Trocknungs- und Kochverluste reduziert werden. Durch die spezielle pH-Wert-Steuerung werden Umrötung und Scheibenzusammenhalt optimal erreicht. Die Pökelfarbe wird stabilisiert und die Farbhaltung verbessert. In der Nuba-Kombi-Lak-Reihe stehen Schinkenexperten mehrere Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Ob Rauch-, Honig-, Spargel- oder Rotweinaroma, jede dieser Varianten setzt kulinarische Akzente und überzeugt durch ein natürliches Aroma.

Der spezielle Pökelhilfsstoff in der Nubassan-Reihe, der ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne E-Nummern auskommt, sowie auf Aromen und Gewürzextrakten basiert, macht Phosphat, Citrat und Carbonat bei der Herstellung von Kochpökeln überflüssig.

// www.nubassa.de