

Zutaten bestimmen Schinkenqualität

→ **Nubassa** | Rohschinkenvariationen sind die Premiumprodukte in der Wursttheke. Jedoch ist die erstklassige Qualität dieser Spezialitäten stark abhängig von den eingesetzten Grundzutaten, der Zugabe der Hilfsstoffe, einem sicheren Herstellungsprozess sowie einer kontrollierten Reifezeit. Das Nubassa Gewürzwerk hat auf diese Herausforderungen reagiert und eine Vielzahl an Produkten entwickelt, speziell für die Herstellung von Koch- und Rohpökelfleisch. Mit dem Flüssig-Pökelformulierung Nuba-Kombi-Lak Spezial gelingt saftige und aromatische Kochpökelfleisch-Spezialitäten. Das Produkt garantiert ein vollmundiges, kräftiges Aroma und macht den Kochschinken in Kombination mit zartem, saftigem Biss, zelltiefer Umrötung sowie gutem Scheibenzusammenhalt zu einem Geschmackserlebnis. Die geringe Zugabe von nur 25 Gramm pro Liter Lake sowie geringe Kochverluste gewährleisten laut Aussagen des Herstellers eine hohe Wirtschaftlichkeit. Das Präparat ist sowohl auf Phosphat- wie auch auf Citratbasis erhältlich und unterstützt den Fleischgeschmack auf natürliche Weise. Zudem bietet Nubassa die drei Geschmacksrichtungen Honig, Rotwein und Spargel des Flüssig-Pökelformulierung an.

Mit den Pökelfleischprodukten der Linie Nuba-Roh-Pök und den speziellen Nuba-Roh-Pök-Reifekulturen entstehen im abgekürzten Naturreifeverfahren Rohschinken-Kreationen. Die Pökelfleischprodukte versprechen einen kontrollierten Reifeprozess sowie eine optimale pH-Wert-Steuerung. Die geringen Trockenverluste sorgen für eine bei Rohschinken Ausbeute von 90 bis 95 Prozent. Durch die Wirkstoffkombination entstehen im kombinierten Nass-Trocken-Pökelfleischverfahren bereits innerhalb von acht bis zehn Tagen Rohschinkenspezialitäten, die durch einen zarten Biss und ein mildes, mediterranes Geschmacksprofil überzeugen. Die Produkte werden ohne Zusatz von Gluten, Laktose, Glutamat, Milcheiweiß und künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen hergestellt.

→ www.nubassa.de

