

Die Fleischerei

Leckere Schinkenspezialitäten

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, Viernheim, hat eine Vielzahl an Produkten, speziell für die Herstellung von Koch- und Rohpökelfleisch, entwickelt.

Besonders mit dem Flüssig-Pökelflüssigkeit Nuba-Kombi-Lak Spezial gelingt laut Hersteller saftige und aromatische Kochpökelfleisch-Spezialitäten. Das Produkt garantiert ein vollmundiges, kräftiges Aroma und macht den Kochschinken zu einem köstlichen Geschmackserlebnis. Die geringe Zugabe von nur 25 g pro Liter Lake sowie minimale Kochverluste gewährleisten eine hohe Wirtschaftlichkeit, so das Unternehmen. Das Präparat ist sowohl auf Phosphat- als auch auf Citratbasis erhältlich und unterstützt den Fleischgeschmack auf natürliche Weise. Zusätzlich bietet Nubassa die drei Geschmacksrichtungen Honig, Rotwein und Spargel des Flüssig-Pökelflüssigkeit an. Auch diese Varianten überzeugen

gen durch ein natürliches Aroma. Mit den Pökelfleischprodukten der Linie Nuba-Roh-Pök und den speziellen Nuba-Roh-Pök-Reifekulturen entstehen im abgekürzten Naturreifeverfahren erlesene Rohschinkenvariationen. Die Pökelfleischprodukte versprechen einen kontrollierten Reifeprozess sowie eine optimale pH-Wert-Steuerung. Durch die innovative Wirkstoffkombination entstehen im Nass-Trocken-Pökelfleischverfahren bereits in acht bis zehn Tagen hochwertige Rohschinkenspezialitäten, die durch einen zarten Biss und ein mildes, mediterranes Geschmacksprofil überzeugen. Die Produkte kommen ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen aus.

www.nubassa.de



Mit dem Flüssig-Pökelflüssigkeit Nuba-Kombi-Lak Spezial gelingt saftige und aromatische Kochpökelfleisch-Spezialitäten.

Nubassa Gewürzwerk GmbH