

Die Fleischerei

Für besondere Geschmacksprofile

Seit jeher sind Gewürze und Produkte zur Verbesserung der Frische in der Wurst- und Fleischwarenindustrie unentbehrliche Helfer mit großer Wirkung. Mit edlen Kräutern und Gewürzen lassen sich vielfältige Geschmackserlebnisse kreieren – auf natürliche Zutaten wird dabei besonders großer Wert gelegt.

► **Ob mediterran oder bayerisch**, feurig-pikant, herzhaft oder süß – Gewürze und Kräuter verleihen Wurst- und Fleischwaren den passenden Geschmack und eine attraktive Optik. Bei Verbrauchern stehen Lebensmittel mit besonderen Geschmacksnoten, aber auch überregionale und ausländische Spezialitäten hoch im Kurs. Kein Wunder also, dass Gewürzhersteller eine große Bandbreite an Würzungen anbieten, die selbst exotische Geschmackswünsche erfüllen.

Allen voran ist aber Natürlichkeit gefragt. Verbraucher achten gerade bei der Ernährung immer mehr auf natürliche Zutaten und bevorzugen deshalb Wurst- und Fleischwaren, die keine Zusatzstoffe enthalten. Aus diesem Grund verzichten Gewürzhersteller bei Würzölen, Gütezusätzen, Gewürzmischungen und Marinaden mittlerweile immer mehr auf den Einsatz deklarationspflichtiger Zusatzstoffe wie Glutamat und Lactose beziehungsweise auf allergene Stoffe wie Senf und Sellerie. Der Geschmack bleibt jedoch trotzdem erhalten.

Natürlich sollen also die Gewürze sein, perfekt im Geschmack und ansprechend in der Optik. Die Gewürzhersteller meistern diese Herausforderungen und bieten den Fleischverarbeitern eine große Auswahl an neuen Würzideen und fertigen Gewürzmischungen sowie Marinaden und Flüssigwürzungen an, die genau diese Vorgaben erfüllen. Damit ermöglichen sie die Produktion von Fleischwaren in gleichbleibender Qualität, Konsistenz, Optik und gleichbleibendem Geschmack.

Die *Fleischerei* stellt nachfolgend würzige Produktideen verschiedener Hersteller vor.

Vielseitigkeit mit besonderer Würze

Zur Würzung und Verbesserung der Haltbarkeit und Frische bietet das Nubassa Gewürzwerk aus Viernheim

in seinem umfassenden Sortiment vielfältige Produkte an. Die Grill- und Bratengewürze, erhältlich in über 60 verschiedenen Geschmacksrichtungen, überzeugen Genießer durch ihre Vielseitigkeit und unterstützen das typische Aroma der Fleisch- und Gemüsevariationen. Sowohl exotische wie fruchtig-aromatische, pikante und fein-würzige Mischungen verleihen den Fleischkreationen eine einzigartige Würznote mit individuellem Charakter.

Mit Nuba-Kombi Superfrisch A/L präsentiert der Hersteller das innovative Frischhaltungsmittel mit einem optimalen pH-Wert-Regler für Fleisch und Fleischspezialitäten. Das Produkt reduziert die Keimbildung, verbessert die Frischhaltung und stabilisiert die Farbe der Brühwurst- und Kochpökelfarben. Die Vorbehandlung mit Nuba-Kombi Superfrisch A/L verhindert die Bildung des typischen, aber unerwünschten Pökelaromas bei Verarbeitungsfleisch. Zudem ist das Produkt für die Herstellung roter Ware wie zum Beispiel Wiener Würstchen wie auch für weiße Ware, beispielsweise Münchner Weißwürste, geeignet. Rote Ware wird schneller und stabiler umgerötet, bei weißer Ware wird die Kernumrötung reduziert. Das Frischhaltungsmittel kann sowohl als Tauchbad benutzt als auch dem Fleischerzeugnis oder der Lake direkt zugegeben werden. Die antioxidative Wirkung von Nuba-Farbstoff sorgt für beste Farbhaltung bei zerkleinerter roher und verpackter Ware, wie beispielsweise Hackfleischzubereitungen, Geschnetzeltem, Gulasch, Rouladen oder auch Gemüse. Frische und Aussehen werden durch die spezielle Wirkstoffkombination verbessert.

Gesundheitsbewusste Feinschmecker müssen auf die Köstlichkeiten nicht verzichten, denn Nubassa hat eine eigene CL-Linie mit Produkten ohne Zugabe von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.



Erläusene Zutaten sorgen für den besonderen Fleischgenuss.

Die Fleischerei:
Ausgabe 11/2013