



FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY

Nubassa Gewürzwerk Immer frisch

Mit Nuba-Kombi Superfrisch A/L präsentiert Nubassa Gewürzwerk ein Frischhaltemittel 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 dem Produkt verhindert die Bildung des unerwünschten Pökelaromas bei Verarbeitungsfleisch. Zudem ist es für die Herstellung roter Ware wie Wiener Würstchen und weißer Ware, z. B. Münchner Weißwürste, geeignet. Rote Ware wird schneller und stabiler umgerötet, bei weißer Ware wird die Kernumrötung reduziert. Die antioxidative Wirkung von Nuba-Farbfest sorgt für beste Farbhaltung bei zerkleinerter roher und vorverpackter Ware, wie Hackfleischzubereitungen, Geschnetzeltem, Gulasch, Rouladen oder auch Gemüse. www.nubassa.de

