

# Fleischwirtschaft

**Nubassa**

## Geräuchertes sicher herstellen

**D**ie Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim hat Produkte speziell für die einfache und sichere Herstellung geräucherter Wurst- und Schinkenspezialitäten entwickelt. Mit den Pökelpunkten Nuba-Roh-Pök und den speziellen Nuba-Roh-Pök-Reifekulturen entstehen innerhalb von acht bis zehn Tagen im abgekürzten Naturreifeverfahren Rohschinkenreaktionen. Diese sind die Grundvoraussetzung für den weiteren Verarbeitungsprozess, das Räuchern. Sowohl das Raucharoma Flüssigrauch-Smoke, wie auch Flüssigrauch-Super verleihen den Rohschinken sowie Rohwurst und anderen Rohpökeln den typischen Rauchge-



Die Kombination verschiedener Würzzutaten garantiert eine gleichmäßige Aromatisierung.

schmack mit Buchenholzcharakter. Während des Kalt-, Warm- oder Heißräucherns entstehen mit dem Flüssigrauch-Super durch die kontrollierte Zerstäubung des Flüssigrauchs in der Rauchanlage Fleischkreationen mit würzigem Geschmack.

 [www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)