

Fleischwirtschaft

Kutterhilfsmittel wirken vierfach

Die Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim hat neue Komplettlösungen und Technologien entwickelt. Denn neben Geschmack und Konsistenz der Brüh- und Kochwürste steht vor allem deren sichere und schnelle Herstellung im Mittelpunkt. Die Kutterhilfsmittel der Nuba-Fosrot-Linie, auf Phosphat- oder Citrat-Basis, bieten eine Vierfach-Kombination: Bessere Bindung, sichere Umrötung, aromatischen Geschmack und eine stabile Farb- und Frischhaltung. Die Bindekomponenten dieses Kutterhilfsmittels sind so konzipiert, dass das Fleischiweiß aktiviert wird und eine stabile Fett-Wasser-Emulsion entsteht. Dies bedeutet Produktionssicherheit sowie eine Verbesserung der Konsistenz.



Für abwechslungsreichen Geschmack für alle Wurstsorten sorgen die Gewürzpräparate und Komplettwürzungen aus der CL-Linie. Diese sind ohne Zusatz von Glutamat, Lactose, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen, Milcheiweiß und Gluten.

 www.nubassa.de