



Nubassa


## *Colorante Naturale CL/AF*

### *Die Nubassa-Innovation!*

Natürlicher, roter Farbstoff auf Rote-Bete-Hämoglobin-Basis, ohne deklarationspflichtige Allergene und frei von E-Nummern, für alle gepökelten Wurstspezialitäten, sowie Rohwurst.



# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
461300	Colorante Naturale CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel .052 = 20 kg Karton	Natürlicher, roter Farbstoff auf Rote-Bete-Hämoglobin-Basis, für gepökelte Fleischerzeugnisse, unterstützt die natürliche Fleischfarbe, ist pH-Wert-stabil und einfach zu verarbeiten: beim Kuttern zu Beginn einstreuen, beim Pökeln in der Lake lösen und injizieren oder eintumbeln. Zugabe: 0,5 - 2 g/kg	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Fleischwurst

### Zutaten:

26 kg	Speckabschnitte	S VII	
25 kg	Schweinefleisch	S III	
22 kg	Eis		
15 kg	Rindfleisch	R III	
12 kg	Schweinebacken	S VI	
1,9 kg	Nitritpökelsalz		
0,6 kg	<b>Fleischwurst Premium CL/AF</b>		<b>(Art. 261002)</b>
0,5 kg	<b>Nuba-Fosrot Super E CL/AF</b>		<b>(Art. 415500)</b>
0,1 kg	<b>Colorante Naturale CL/AF</b>		<b>(Art. 461300)</b>

### Herstellung:

R III, S III mit S VI sowie S VII separat auf 3 mm wolfen. R III, S III und S VI mit Nuba-Fosrot Super E CL/AF und Colorante Naturale CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Zwei Drittel Eis zugeben und danach Nitritpökelsalz einstreuen. Bei 5 °C S VII zugeben und das restliche Eis folgen lassen. Fleischwurst Premium CL/AF zugeben und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C feinkuttern. Die letzten Runden zur Entlüftung im langsamen Gang kuttern. Das Brät luftblasenfrei in Kranzdärme Kaliber 40/43 mm füllen. In der Räucheranlage bei ca. 58 °C etwa 30 Minuten umröten und 25 Minuten trocknen. Bei ca. 56 °C auf gewünschtes Raucharoma räuchern und anschließend bei ca. 76 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen.

*Taste • Tradition • Technology*