Komplett-Compounds



Komplett-Compounds vereinen charakteristische Würzungen und innovative Technologie in einem Schritt. Die aromaregulierte Würzung garantiert eine immer gleich bleibende Qualität. Durch kuttergerechte Chargenabpackung ist die Anwendung einfach und sicher.

Produktübersicht

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
101005	Leberwurst-Compound CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 11 g/kg	Aromatische Würzung mit Zwiebeln, Pfeffer und Ingwer, sowie Emulgator und Farbstabilisatoren zur Herstellung von Kochwurstspezialitäten.	
101006	Leberwurst-Compound Caprese CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 14-16 g/kg	Aromatische Würzung mit Basilikum, Zwiebeln, Pfeffer und Ingwer, sowie Emulgator und Farbstabilisatoren zur Herstellung von Kochwurstspezialitäten.	
179021	Kochsalami Premium Komplett CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 9 g/kg	Komplettmischung auf Phosphatbasis mit Bindung, Farbstabilisator, Frischhalter und Gewürzen, wie Pfeffer, Cardamon und Muskat für Kochsalami.	
181000	Bauernkochsalami Komplett CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 10 g/kg	Komplettwürzung auf Phosphatbasis mit Emulgator, Umrötung und Frischhalter für Bauernkochsalami.	
200200	Bratwurst F Komplett mit Zitrone	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 g/kg	Komplettmischung mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Koriander und Zitrone, sowie Farbstabilisator und Frischhalter.	
267900	Bockwurst Komplett	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 10-12 g/kg	Komplettwürzung auf Phosphatbasis mit Bindung, Emulgator, Umrötung, Farbstabilisator, Frischhalter und Gewürzen für Bockwürstchen.	
283900	Würstchen Komplett	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 10-12 g/kg	Komplettmischung auf Phosphatbasis mit Umrötung, Farbstabilisator, Frischhalter und Gewürzen für pikante Brühwurst, Frankfurter, Bockwürstchen.	

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.