



Nubassa

Nuba-F/B Plus CL/AF



Zur Herstellung fettreduzierter und kosteneffizienter Fleisch- und Wurstwaren!

- Geschmacksneutraler und thermostabiler Speckersatz
- Einfache Verarbeitung – als Pulver oder Emulsion
- 1 kg binden 40 kg Flüssigkeit
- Höhere Rendite, da deutlich günstiger als Speck und damit eine echte Alternative
- Leckere Produkte mit reduziertem Fettanteil um mind. 30 %

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
439601	Nuba-F/B Plus CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel .002 = 25 kg Sack Zugabe: 25 g/l	Modifiziertes Alginat zur Herstellung von thermostabilem Speckersatz für Brühwurst und brühwurstartige Erzeugnisse.	

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.

Herstellung des Fettersatzes

Nuba-F/B Plus CL/AF kann als Pulver beim Kuttern mit erhöhter Schüttung verarbeitet werden. Bei gewolfter Ware empfiehlt sich die Verarbeitung als Emulsion.

Herstellungsbeispiele für Emulsionen als Speckersatz:

Rezeptur	1. Speckersatz aus Trinkwasser	2. Speckersatz aus pflanzlichen Ölen	3. Speckersatz mit tierischen Fetten
Material	Wasser	Wasser/Öl	Wasser/Fett
Kaltes Trinkwasser	40 kg	30 kg	20 kg
Nuba-F/B Plus CL/AF	1 kg	1 kg	1 kg
Öl (Pflanzenöl)	–	10 kg	–
Schweine- oder Rinderfett	–	–	20 kg
GESAMT	= 41 kg	= 41 kg	= 41 kg

Bei Veränderung der Öl-/Fett-/Wasserverhältnisse muss der Wasseranteil überwiegen.

Zur Herstellung der Emulsion kein Salz verwenden, da dadurch die Bindung zerstört wird.

Bitte unbedingt die folgende Herstellungsanweisung beachten:

1. Speckersatz aus Trinkwasser

Gesamtes kaltes Trinkwasser in den Kutter geben. Nuba-F/B Plus CL/AF im kleinen Kuttergang einstreuen. Kurz im schnellen Gang kuttern bis die Gelbildung einsetzt (wenige Runden). Speckersatz dem Kutter entnehmen und 12 Stunden kalt stellen.

2. Speckersatz mit pflanzlichen Ölen

Gesamtes Pflanzenöl in den Kutter geben. Nuba-F/B Plus CL/AF im kleinsten Kuttergang einstreuen, kurz weiterkuttern bis alle Teile gelöst sind. Kutter stoppen und kaltes Trinkwasser bereitstellen. Kutter auf schnellen Gang stellen und sofort gesamtes Trinkwasser schnell zugeben. Noch einige Runden kuttern bis die Masse emulgiert ist (ca. 2 Minuten, nicht länger). Speckersatz dem Kutter entnehmen und 12 Stunden kalt stellen.

3. Speckersatz mit tierischen Fetten

Gesamtes kaltes Trinkwasser in den Kutter geben. Nuba-F/B Plus CL/AF im kleinen Kuttergang einstreuen und kurz kuttern bis die Gelbildung einsetzt. Auf 3 mm vorgewolfte Fettgewebe zügig einkuttern. Speckersatz dem Kutter entnehmen und 12 Stunden kalt stellen.

Weiterverarbeitung:

Nach Erreichen der Festigkeit kann der thermostabile Speckersatz wie Speck eingekuttert, gewolft oder als grobe Einlage unter die Brüh- und Kochwurstmasse gemischt werden. Als sichtbare Speckeinlage empfiehlt es sich die weiße Farbe mit Art. Nr. 462500 Nuba-Weiß einzustellen, hierbei wird dieses zusammen mit Nuba-F/B Plus CL/AF zugegeben.

Taste • Tradition • Technology