



Nubassa

Nuba-Farbfest CL/AF



*Frischhaltemittel mit antioxidativer Wirkung
für eine stabile Farbhaltung!*

- Höhere Ausbeute
- Verhindert die unerwünschte Bräunung bei Gemüse
- Verbesserte Frisch- und Farbhaltung

Dieses Produkt ist frei von:

- E-Nummern und Allergenen
- künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
453800	Nuba-Farbfest CL/AF	.003 = 1 kg Beutel Zugabe: 1-1,5 g/kg	Antioxidationsmittel, Frischhalter, Farbstabilisator für zerkleinertes, rohes Fleisch wie Schnitzel, Geschnetzeltes, Gulasch sowie für Obst und Gemüse	

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.



Blätterteigrolle

Zutaten:

800 g	Hackfleisch, gemischt	
400 g	Blätterteig, DIN A4	
300 g	Trinkwasser, zum Anquellen	
100 g	Frikadellen-Fix R	(Art. 536905)
1 g	Nuba-Farbfest CL/AF	(Art. 453800)

Herstellung:

Frikadellen-Fix R mit Wasser vermengen und anquellen. Hackfleisch mit Nuba-Farbfest CL/AF vermengen. Hackfleisch und Frikadellen-Fix R homogen mischen. Hackfleischmasse bis an den Rand ca. 1 cm dick auf den Blätterteig auftragen und anschließend rollen. Die Blätterteigrolle kurz kühlen und in Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 °C 20-25 Minuten backen.

Taste • Tradition • Technology