



Nubassa

Nubassan A CL/AF

Döner ohne Phosphat!

Die Nubassa-Innovation: Funktionales Aroma für feine Dönerspezialitäten hergestellt ohne Kutterhilfsmittel wie Phosphat, Citrat und Carbonat.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
401001	Nubassan A CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 6-9 g/kg	Spezielles Aroma zum Ersetzen von Phosphat, Citrat, Carbonat, usw. bei der Herstellung von Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen. Es verstärkt die Bindung und Stabilität durch Verbesserung der Eiweißaktivierung beim Kuttern, Mengen und Tumbeln.	

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.



Döner ohne Phosphat

Zutaten:

55 kg	Kalbfleischscheiben	
45 kg	Putenfleischscheiben	
25 kg	Trinkwasser (0 - 2 °C)	
1,4 kg	Döner Universal CL/AF	(Art. 1019303)
1 kg	Nubassan A CL/AF	(Art. 401001)
0,5 kg	Nubazell EF 100	(Art. 438902)
0,5 kg	Nuba-Provencele CL/AF	(Art. 593600)

Herstellung:

Kalbfleischscheiben und Putenfleischscheiben in den Tumbler geben. Döner Universal CL/AF und Nuba-Provencele CL/AF mit Nubassan A CL/AF trocken vormischen und im Trinkwasser (0 - 2 °C) lösen. Die Würzlake sofort zu den Fleischscheiben im Tumbler geben und ca. 10 Minuten unter vollem Vakuum bei 0 - 4 °C tumbeln. Dann Nubazell EF 100 aufstreuen und den Tumbelprozess 20 - 30 Minuten fortsetzen. Die Masse dem Tumbler entnehmen und 4 - 6 Stunden im Kühlhaus bei 0 - 4 °C ruhen lassen. Dann die Spieße stecken, mit Folie einstretchen und tiefrieren. Gefrorenen Dönerspieß auf den Drehgrill spannen und nicht zu heiß angrillen. Die durchgarte Oberfläche kontinuierlich rasieren.

Taste • Tradition • Technology