

Nubassa

# *Nubassan Super 2000 A CL/AF*



## *Kochschinken ohne Stabilisatoren!*

Saftige und meisterhafte Kochpökelwaren hergestellt ohne Stabilisatoren wie Phosphat, Citrat und Carbonat.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
422001	<b>Nubassan Super 2000 A CL/AF</b>	.001 = 1,5 kg Beutel .039 = 9 kg Eimer Zugabe: 50-70 g/l	Spezielles Pökelaroma macht Phosphat, Citrat, Carbonat usw. bei der Herstellung von Kochpökelfwaren überflüssig.	

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.



## Kochschinken ohne Stabilisatoren AF

### Zutaten:

100 kg Schinkenstücke (Ober-, Unterschale) S I  
20 kg Trinkwasser/Scherbeneis (0 - 4 °C)  
1,9 kg Nitritpökelsalz  
1,2 kg **Nubassan Super 2000 A CL/AF (Art. 422001)**

### Unser Tipp:

Für eine bessere Farbe und besser Farbhaltung empfehlen wir **Nuba-Feinrot Spezial CL/AF (Art. 409200)**.

### Herstellung:

Schinkenstücke entsprechend der Größe der Kochschinkenformen zuschneiden. Für die Lake Nitritpökelsalz mit Nubassan Super 2000 A CL/AF trocken vormischen und im Trinkwasser/Scherbeneis (0 - 4 °C) vollständig lösen. Die Lake mit dem Injektor in die Schinkenstücke injizieren. Injizierte Schinkenstücke mit eventueller Restlake in den Tumbler geben.

Bei 0 - 4 °C unter vollem Vakuum etwa 12 Stunden im Intervall (15 Minuten tumbeln, 15 Minuten Pause) tumbeln. Angestrebte Tumbelintensität sollte mindestens 2500 - 3500 Umdrehungen betragen. Schinkenstücke nach dem Tumbeln sofort in Kochschinkenformen setzen, Deckel verschließen und fest anpressen. Kochschinken in Formen im Delta-T-Verfahren auf eine Kerntemperatur von 64 °C brühen. Kochschinken nicht nachpressen, in den Produktions-räumen 1 - 2 Stunden abdampfen lassen und dann über Nacht im Kühlhaus durchkühlen. Je nach Geschmack die Kochschinken aus den Formen nehmen und heiß abspülen. Anschließend in der Kombikammer trocknen und räuchern.

*Taste • Tradition • Technology*