



Nubassa

Rohschinken

Erlesene Schinken in Premium-Qualität!

- Typische, regionale & traditionellen Geschmacksrichtungen
- Perfekt abgestimmte Produktpalette für eine sichere Herstellung

- Viele Produkte sind frei von:
- E-Nummern und Allergenen
 - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

Würzpökelmischungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
423000 .001/.053	Nuba-Roh-Pök CL/AF Piment, Wacholder, Pfeffer für Schwarzwälder Schinken		423310 .001	Nuba-Roh-Pök mediterran WL/PH CL/AF mit mediterranem, südtiroler Schinkenaroma (wasserlöslich)	
423300 .001/.004	Nuba-Roh-Pök WL/PH CL/AF Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Raucharoma (wasserlöslich)		425000 .001	Nuba-Salpin-R/AF Präparat mit milder Würzung für eine vorschriftsmäßige Salpeterdosierung	
423301 .001	Nuba-Roh-Pök WL Basterma Original CL/AF Pfeffer, Wacholder, Raucharoma (wasserlöslich)		431000 .001	Nubassin Natur CL/AF für Naturreifung	

Räucherprodukte

443000 .029	Nuba-Rauchgold CL/AF Gewürzgranulat für ein fein abgerundetes Raucharoma		443600 .001	Fumal P CL/AF Raucharoma-Pulver für kräftigen Rauchgeschmack	
443500 .001	Nuba-Katensmök AF Grill- und Raucharoma-Pulver für Katenrauchgeschmack				

Frischhaltemittel

453600 .001/.002	Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler zur Frischhaltung und Keimreduzierung		490200 .042/.050	Natriumlactat 60 AF Säureregulator und Salz der Milchsäure zur Oberflächenbehandlung	
----------------------------	--	--	----------------------------	--	--

Reifemittel

471000 .134	Nuba-Roh-Pök Reifekulturen CL/AF zur Herstellung von Rohschinken im kombinierten Nass-Trocken-Vakuumpökelfverfahren		471100 .153	Nuba-Reifekulturen -Listerienstopp- CL/AF Reifekulturen mit Schutzfunktion gegen Listerien, zur Herstellung von Rohschinken	
-----------------------	---	---	-----------------------	---	---

Dekor

1019320 .001	Basterma Coating CL/AF zur Außenwürzung von Rohschinken		1019740 .001	Cemen Rot CL/AF Bockshornklee, Paprika, Pfeffer und Kreuzkümmel	
------------------------	---	---	------------------------	---	---

Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .029 = 10 kg Sack, .042 = 4 kg Kanister, .050 = 17 kg Kanister, .053 = 4,5 kg Eimer, .134 = 30 g Beutel, .153 = 125 g Beutel

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.

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

Taste · Tradition · Technology