




Nubassa

# Rohwurst

















## *Innovative Produkte für delikate Rohwurstspezialitäten*

- Sichere und effiziente Arbeitsabläufe
- Kontrollierbarer Reifeverlauf
- Optimale Aufbewahrungseigenschaften

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

## Naturreifung und abgekürzte Naturreifung -schnittfest-

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
280100 .001	Teufli Würstchen CL/AF		653060 .001	Bauernsalami RS CL/AF	
653000 .001	Universal-Rohwurst Natur mit grobem Pfeffer CL/AF		653061 .001	Knoblauchsalami CL/AF	
653010 .001	Universal-Rohwurst Natur ohne groben Pfeffer CL/AF		653062 .001	Kümmelsalami CL/AF	
653015 .001	Edelsalami	 <b>NEU!</b>	653064 .001	Trüffelsalami CL/AF	
653035 .001	Pfefferknacker Spezial -abgekürzte Naturreifung- CL/AF		653066 .001	Rohwurst Sucuk CL/AF	
653050 .001	Rohwurst Premium CL/AF Pfeffer, Muskat und Ingwer, sowie Zitrone		653067 .001	Chorizo CL/AF	
653052 .001	Rohwurst Balkan CL/AF		653350 .001	Paprikawürstchen ungarische Art CL/AF	

## Naturreifung -streichfähig-

653033 .001	Mettenden AF	 <b>NEU!</b>	653310 .001	Westfälische Mettwurst CL/AF	
653035 .001	Pfefferknacker Spezial -abgekürzte Naturreifung- CL/AF		653311 .001	Grobe Mettwurst ohne Rum CL/AF	
653250 .001	Braunschweiger Mettwurst mit Rum AF		653320 .001	Grobe Mettwurst mit Rum	
653260 .001	Braunschweiger Mettwurst CL/AF		653350 .001	Paprikawürstchen ungarische Art CL/AF	
653270 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art mit Rum AF		653361 .001	Zwiebelmettwurst -ohne GDL- CL/AF	
653271 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art -mit Jamaika Rum- CL/AF				

## Veredelungszusätze/Reifemittel

425000 .001	Nuba-Salpin-R/AF für eine einfache, vorschriftsmäßige Salpeterdosierung		434100 .001	Nubassin Kristall Super CL/AF Spezialzucker mit Ascorbinsäure, unterstützt die Umrötung und den Farberhalt	
430000 .004/.009	Nubassin Rekord CL/AF Rohwurstreifemittel für schnittfeste und streichfähige Rohwurstsorten auf GdL-Basis		436500 .002/.004/.006	Nubarom CL/AF zur Verstärkung des Fleischaromas und zur Aktivierung der Fleischeiweiße	
431000 .001	Nubassin Natur CL/AF für alle schnittfesten Rohwurstarten, die mit NPS o. Speisesalz und Salpeter hergestellt werden		456000 .023	Rohwusoft CL/AF Spezielle Ölmischung zur Erzielung und Erhaltung der Streichfähigkeit	
434000 .001	Nubassin Kristall Super Spezialzucker mit Ascorbinsäure und Paprika Spezial				

## Schnellreifung -schnittfest-

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
606000 .001	Rohwurst Sonderklasse mit grobem Pfeffer CL/AF		606090 .001	Plockwurst Sonderklasse mit grobem Pfeffer CL/AF	
606010 .001	Rohwurst Sonderklasse/Salami italienische Art CL/AF		606110 .001	Rohwurst	
606020 .001	Universal-Rohwurst mit grobem Pfeffer CL/AF		606130 .001	Rohwurst-Ferm „Golden Spice“ CL/AF	
606030 .001	Universal-Rohwurst -ohne groben Pfeffer- CL/AF		606150 .001	Salami deutscher Art CL/AF	
606031 .001	Feuerreisser CL/AF		606170 .001	Salami ungarischer Art CL/AF	
606040 .001	Schlackwurst mit grobem Pfeffer CL/AF		606180 .001	Corbas CL/AF	
606050 .001	Rohwurst Super CL/AF		606420 .001	Landjäger -ohne Muskat- CL/AF	
606060 .001	Holsteiner Cervelat CL/AF		606435 .001	Rohe Rinderknacker Orient	
606070 .001	Westfälische Cervelat CL/AF		606450 .001	Schwäbische Rauchpeitschen CL/AF	
606080 .001	Katenwurst CL/AF				

## Schnellreifung -streichfähig-



606240 .001	Aalrauchmettwurst CL/AF		606350 .001	Grobe Mettwurst -ohne Rum- CL/AF	
606270 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art -mit Jamaika Rum- AF		606370 .001	Pfeffer-Mettwurst -mit grobem Pfeffer- AF	
606280 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art ohne Rum CL/AF		606380 .001	Vesperwurst CL/AF	
606300 .001	Westfälische Mettwurst -mit Rum-		606400 .001	Rohe Polnische CL/AF	
606310 .001	Westfälische Mettwurst -ohne Rum- CL/AF		606410 .001	Rohe Krakauer CL/AF	
606320 .001	Westfälische Mettwurst -mit Paprika- AF		606430 .001	Rohe Rindfleischwurst CL/AF	
606330 .001	Westfälische Mettwurst mit Paprika, ohne Rum CL/AF		606460 .001	Mettenden -ohne Rum- CL/AF	
606340 .001	Grobe Mettwurst -mit Rum-		627001 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art mit Rum CL/AF	



## Starterkulturen

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
470200 .153	<b>Baktoferment 61 CL/AF</b> fstreichfähige/schnittfeste Rohwürste im Naturreifeverfahren o. Schnellreifeverfahren mit GdL	471100 .153	<b>Nuba-Reifekulturen -Listerienstopp- CL/AF</b> Reifekulturen mit Schutzfunktion gegen Listerien, zur Herstellung von Rohschinken
471000 .134	<b>Nuba-Roh-Pök Reifekulturen CL/AF</b> Starterkultur zur Herstellung von Rohwurst im abgekürzten Naturreifeverfahren (ohne GdL)		

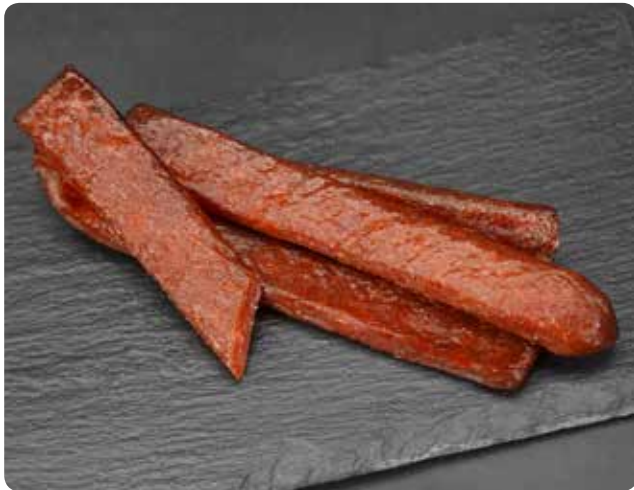
## Tauchmasse

480201 .002/.006	<b>Chili-Tauchmasse -essbar-</b> für gewürzte, essbare Gelatine-Tauchmasse mit Chili- und Paprikageschmack		480202 .002/.006	<b>Knoblauch-Tauchmasse -essbar-</b> für gewürzte, essbare Gelatine-Tauchmasse mit Knoblauch- und Kurkumageschmack	
---------------------	---	---	---------------------	---	---

# Puten-Pfefferknacker/-Landjäger -Schnellreifung- AF

### Zutaten:

85 kg	Putenoberkeulenfleisch POK	
15 kg	Putenspeck ohne Haut	
2,8 kg	<b>Nitritpökelsalz</b>	<b>(Art. 491500)</b>
1 kg	<b>Mettenden AF</b>	<b>(Art. 653033)</b>
1 kg	<b>Nubassin Rekord CL/AF</b>	<b>(Art. 430000)</b>



### Herstellung:

Putenoberkeulenfleisch gut gekühlt auf 5 mm wolven und tiefrieren. Putenspeck ebenfalls separat tiefrieren. Putenoberkeulenfleisch etwas antauen lassen, mit Mettenden AF und Nubassin Rekord CL/AF auf eine Körnung von ca. 5 mm kuttern. Dann den kernig gefrorenen Putenspeck auf gewünschte Körnung einkuttern und dabei sofort Nitritpökelsalz einstreuen. Anschließend die Masse luftblasenfrei in Saitlinge Kaliber 24/26 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Die Pfefferknacker für etwa 24 Stunden bei ca. 19 °C und 90 % relativer Feuchte umröten und reifen lassen. Danach im Kaltrauch auf gewünschtes Raucharoma räuchern und eventuell noch weiter abtrocknen lassen.

Für die Landjäger-Variante die Pfeffer-Knacker paarweise pressen und in einer E2-Kiste etwa 24 Stunden reifen und abbinden lassen. Anschließend in der Anlage bei 25 - 30 °C und 90 - 92%iger Feuchte etwa 60 Minuten umröten und etwa 6 Stunden trocknen. Dann bei 30 - 35 °C in 2 - 3 Schritten auf gewünschtes Raucharoma räuchern, zwischen den Räucherprozessen immer 10 - 15 Minuten trocknen. Anschließend bei 15 - 18 °C auf gewünschten Gewichtsverlust trocknen lassen.

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2,0 kg Beutel, .009 = 5 kg Eimer, .023 = 5 kg Kanister, .134 = 30 g Beutel, .153 = 25 g Beutel

**CL** = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

**AF** = Ohne deklarationspflichtige Allergene

**Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.**

**Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.**

*Taste • Tradition • Technology*