



allgemeine fleischer zeitung

Sichere Helfer für Gar- und Rohschinken

afz | egs | Viernheim ■ Die sichere Herstellung von Roh- und Kochpökelspezialitäten gewährleisten die Zusatzstoffe aus dem Nubassa Gewürzwerk. Mit dem Flüssig-Pökelformulierung Nuba-Kombi-Lak Spezial gelingt saftige Kochpökelfleischwaren. Es ist in den Geschmacksrichtungen Honig, Rotwein und Spargel erhältlich. Mit Zugabe von Nuba-Roh-Pök WL/PH und den Nuba-Roh-Pök Reifekulturen gelingt im abgekürzten Naturreifungsverfahren Rohschinken in Premium-Qualität. Diese Pökelfleischwaren garantieren einen kontrollierten Reifeprozess sowie eine optimale pH-Wert-Steuerung. Insbesondere durch diese innovative Wirkstoffkombination entstehen im Nass-Trocken-Pökelfleischverfahren innerhalb von acht bis zehn Tagen milde, mediterrane Rohschinkenspezialitäten mit einer festen Konsistenz und feinem Aroma.

■ www.nubassa.de