

Die Fleischerei

Saftiger Biss, vollmundiges Aroma

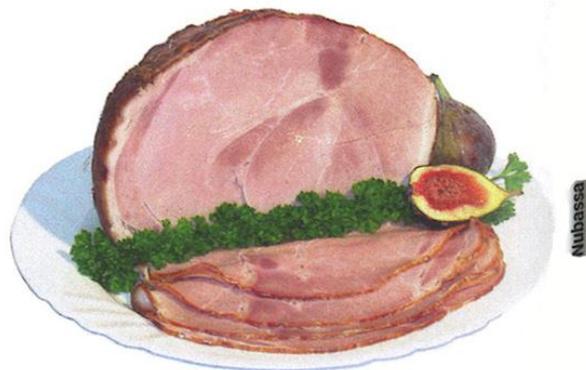
Bei der großen Auswahl an qualitativ hochwertigen und geschmacklich erlesenen Schinkenspezialitäten fällt dem Schinkenliebhaber die Kaufentscheidung nicht leicht. Welche Schinkensorten ausgewählt werden, ist abhängig vom Geschmack, der Qualität, Optik und Konsistenz der Produkte.

Die Flüssig-Pökelhilfsmittel der Linie Nuba-Kombi-Lak Spezial P auf Phosphatbasis und Nuba-Kombi-Lak Spezial C auf Citratbasis haben sich laut Nubassa, Viernheim, bei der Herstellung hochwertiger Kochschinken bewährt, denn sie garantieren einen optimalen Scheibenzusammenhalt und eine zelltiefe Umrötung. In Kombination mit zartem, saftigem Biss sowie einem kräftigen und vollmundigen Aroma werden Schinken zu einem Geschmackserlebnis.

Schinkenexperten stehen mehrere Geschmacksrichtungen von Nuba-Kombi-Lak zur Verfügung. Ob Rauch-, Honig-, Spargel-, Rotwein- oder Wacholderaroma, jede dieser

Varianten überzeugt durch ein natürliches Aroma. Auch bewusste Genießer kommen hier auf ihren Geschmack, denn diese Produkte sind ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe. Ein weiterer Pluspunkt für diese Produkte sind die geringe Zugabe von nur 25 g pro Liter Lake sowie minimale Kochverluste.

www.nubassa.de



Die Flüssig-Pökelhilfsmittel Nuba-Kombi-Lak Spezial P auf Phosphatbasis und Nuba-Kombi-Lak Spezial C auf Citratbasis garantieren einen optimalen Scheibenzusammenhalt und eine zelltiefe Umrötung.