



Innovative Technologien für die Koch- und Rohwurstherstellung

Vielfältige Wurst- und Fleischspezialitäten verführen Feinschmecker bereits an der Verkaufstheke aufgrund ihres appetitlichen Aussehens und aromatischen Duftes. Doch diese ansprechenden Eigenschaften sind meist eine Herausforderung bei der Wurst- und Fleischwarenproduktion. Das Nubassa Gewürzwerk bietet sowohl technologische als auch geschmackliche Lösungen für die Herstellung von Koch- und Rohwursterezeugnissen.

Die Umrötehilfsmittel der Linie **Nuba-Feinrot**, auf Vitamin C-Basis, sichern eine schnelle und stabile Umrötung. Nuba-Feinrot verkürzt die Räucherzeit erheblich und ist auch für den Einsatz in Rohwurst hervorragend geeignet. Dies überzeugt Wurstgenießer bereits optisch durch ein leckeres Aussehen.



Durch den Einsatz abgestimmter **Starterkulturen**, in Kombination mit hochwertigen **Gewürzpräparaten**, entstehen delikate Rohwurstprodukte in allen Reifevarianten. Die kleinen Helfer sorgen für das gewünschte Reife Aroma, die kontrollierte pH-Wert-Steuerung und einen positiv beeinflussten Reifeverlauf. Dies führt zu einer besseren Frischhaltung und zu einem kulinarischen Highlight.

Das geschmacksneutrale Rohwurstreifemittel **Nubassin Rekord** für Schnellreifung auf GdL-Basis verbessert die Reifung und Umrötung, sowie die Farberhaltung und sorgt für das typische Rohwurstaroma. Somit entstehen optisch und geschmacklich überzeugende, frische Wursterezeugnisse von hoher Qualität. www.nubassa.de

Koch- und Rohwurstspezialitäten mit lang anhaltender Frische für eine überzeugende Thekenpräsentation.

Innovative technologies for boiled and raw sausage production

The delicious appearance and aromatic odour of multifarious sausage- and meat specialities seduce gourmets at the counter. However these attractive characteristics are a challenge in the sausage- and meat production. Nubassa spice company provides both technological and tasteful solutions for processing of cooked- and raw sausage products.

The curing agents of the **Nuba-Feinrot** range, based on Vitamin C, guarantee a quick and stable curing. Nuba-Feinrot reduces significantly the smoking time and is also excellent adapted for the production of raw sausage. This persuades the sausage bon vivant already optical due to the delicious appearance. Using of perfect balanced **starter cultures** in combination with premium **spice preparations**, delicate raw sausage products can be produced in all ripening variants. The small helpers arrange for desired ripening aroma, pH-value-controll and a positive affected ripening. Though preservation get better and the sausage becomes a culinary highlight. The neutral ripening agent **Nubassin Record** for raw sausage products improves ripening and curing, as well as colour keeping and arranges for the typical raw sausage aroma. Therefore result optically and tasty fresh sausage products of high quality. www.nubassa.de