

FLEISCHWIRTSCHAFT

Nubassa

Mit Brühwurst dem Trend „Clean Label“ folgen

„Free from“ bzw. „Clean label“ sind wichtigste Trends in der Lebensmittelbranche und drücken den Wunsch der Konsumenten nach gesunden Lebensmitteln aus. Die Natürlichkeit der Produkte ist ein entscheidendes Kaufkriterium und bietet Lebensmittelherstellern eine große Umsatzchance.

Dementsprechend werden an die Produkte der Metzgereien und Fleischwarenindustrie immer höhere Anforderungen gestellt. Die traditionellen Fleischwaren sollen wie früher schmecken, zudem lange frisch und haltbar sein, und nach Möglichkeit sollen keine E-Nummern auf den Etiketten auftauchen. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, setzt das Nubassa Gewürzwerk aus Viernheim auf fachliches Wissen, jahrzehntelange Erfahrung und praxisorientierte Innovationsfreude. Dies beweist das Familienunternehmen kontinuierlich mit der Entwicklung modernster Produkte unter der Berücksichtigung traditioneller Handwerkskunst, wie die neuen Produkte zur Herstellung von Brühwurst und brühwurstartigen Erzeugnissen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe zeigen.

Das Kutteraroma Nubassan A CL/AF, ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne E-Nummern, ersetzt Phosphat, Citrat und Carbonat bei der Herstellung von Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen. Bei einer Zugabe von 3 bis 5 g/kg verstärkt es die Bindung und Stabilität des Bräts durch Verbesserung der Eiweißaktivierung beim Kutttern.

Nuba-Naturex Brüh CL/AF ist ein Gemüseextrakt, ohne E-Nummern und ohne deklarationspflichtige Allergene, mit einer Zugabe von 3 g/kg und sorgt in Verbindung mit den Starterkulturen Baktferment 61 CL/AF auf natürliche Weise für eine Umrötung. Bei der Wursterstellung mit Nuba-Naturex Brüh CL/AF ist eine ausreichende Umrötezeit vor der Wärmebehandlung zu berücksichtigen.

In Kombination mit Nubalan Ferm CL/AF und Nuba-Würzrot CL/AF, die ebenfalls ohne E-Nummern und ohne deklarationspflichtige Allergene sind, werden die guten Produkteigenschaften nochmals verbessert. Der flüssige, fermentierte Gewürzextrakt Nubalan Ferm CL/AF intensiviert den Geschmack von Fleischwaren aller Art und hemmt zudem auf natürliche

Weise das Wachstum von Mikroorganismen. Somit ist dieser Gewürzextrakt die optimale Frischezutat für leckere Brühwurstspezialitäten. Auch Nuba-Würzrot CL/AF intensiviert den Geschmack der Wurstspezialitäten. Zudem stabilisieren die Gewürz- und Gemüseextrakte die frische und rote Farbe der Wurstprodukte.

// www.nubassa.de



Brühwurstaufschnitt wird von vielen Verbrauchern hoch geschätzt und gern verzehrt.