

Fleischwirtschaft

Nubassa

Rohwurst sicher herstellen

Die Qualität von Rohwurst- und Rohschinken ist stark abhängig von den eingesetzten Grundzutaten, einem sicheren Herstellungsprozess sowie einer



Auch Rohwürste mit Einlagen werden vollständig umgerötet.

optimalen Reifezeit. Die Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim entwickelte spezielle Rezepturen für den Einsatz von Starter- und Reifekulturen. Diese wirken bei der Reifung besonders auf den Geschmack, die Farbe und die Konsistenz. Bei der Herstellung von Spezialitäten im Natur- oder Schnellreifeverfahren kommt es auf einen einfachen und sicheren Reifeprozess an. Die „Nuba-Roh-Pök Reifekulturen“ für Rohschinken, das „Baktoferment 61“ und das „Backtoferm 111“ für Rohwurst, sind selektierte und aufeinander abgestimmte Kulturen.

 www.nubassa.de