

# Fleischwirtschaft

## Fleischgeschmack unterstützen

Die Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim bietet Lösungen für die Herstellung von Pökelwaren. Mit dem Flüssig-Pökelhilfsmittel Nuba-Kombi-Lak Spezial gelingen saftige und aromatische Spezialitäten. Es unterstützt den natürlichen



Fleischgeschmack ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Gluten und

Lactose. Die geringe Zugabe von nur 25 g pro l Lake sowie minimale Kochverluste gewährleisten eine hohe Wirtschaftlichkeit. Das Präparat ist sowohl auf Phosphat- wie auch auf Citratbasis erhältlich. Mit den Pökelprodukten Nuba-Roh-Pök WL/PH und den speziellen Nuba-Roh-Pök-Reifekulturen entstehen innerhalb von acht bis zehn Tagen im abgekürzten Naturreifeverfahren Schinkencreationen.

 [www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)