



Nubassa

Bratwurst

Raffinierte Bratwurstspezialitäten!






- Vielfältige Geschmacksrichtungen
- Höchste Produktionssicherheit
- Hervorragende Bindung
- Perfekte Bräunung

- Viele Produkte sind frei von:
- E-Nummern und Allergenen
 - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

Würzungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
200000 .001	Bratwurst 2000 F Pfeffer, Macis, Muskat, Farb- und Frischhalter		214000 .001	Bratwurst „Golden Spice“ F CL/AF Pfeffer, Koriander und Muskat, Frischhalter und Farbstabilisator	
200200 .001	Bratwurst F Komplett mit Zitrone Speisesalz, Pfeffer, Ingwer, Koriander, Zitrone, Farb- und Frischhalter		214074 .001	Bratwurst Hanf CL/AF Hanfsaat, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Nelken und Zimt	
200700 .001	Bärlauch Bratwurst CL/AF Pfeffer, Muskat, Bärlauch, Farbstabilisator und Frischhalter		214085 .001	Wildbratwurst CL/AF Pfeffer, Wacholder, Muskat und Pilzen	
201000 .001	Feine Bratwurst F CL Pfeffer, Muskat und Koriander, sowie Farbstabilisator und Frischhalter		215100 .001	Grobe Grillbratwurst CL/AF Koriander, Pfeffer und Muskat	
201001 .001	Feine Bratwurst CL Pfeffer, Koriander und Muskat		215155 .001	Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote- Koriander, Kümmel, Chili, Muskat u. Koblach	
203000 .001	Grobe Bauernbratwurst F CL Pfeffer, Koriander und Muskat sowie mit Frischhalter und Farbstabilisator		215156 .001	Bratwurst mit geräuchertem Paprika CL/AF geräuch. Paprika, Pfeffer, Muskat u. Koriander	
206500 .001	Sächsische Knacker AF ganzer Kümmel, Pfeffer und Paprika, Umrötung und Frischhalter		218001 .001	Curry-Griller CL Curry, Koriander, Muskat und Petersilie	
207001 .001	Rostbratwurst Thüringer Art „Golden Spice“ CL Pfeffer, Muskat und Kümmel		222110 .001	Universal Wurstgewürz CL/AF Koriander, Chili, Muskat und Pfeffer	
211001 .001	Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF Majoran, Pfeffer und Muskat		280100 .001	Teufli-Würstchen CL/AF Chili, Paprika und Pfeffer	
213001 .001	Bratwurst Hell mit Zitrone CL Pfeffer, Muskat und Ingwer, sowie Zitrone		558500 .030	Frische Bratwurst flüssig CL/AF Flüssigwürzung mit Zitrone, Frischhalter und Farbstabilisator	
213009 .001	Bratwurst ECO mit Zitrone CL Pfeffer, Koriander, Muskat, Speisesalz und Zitrone				

Landestypische und exotische Würzungen

204100 .001	Merguez CL/AF Paprika, Koriander und Kümmel		653067 .001	Chorizo CL/AF Paprika, Chili, Pfeffer und Knoblauch, Farb- und Frischhalter	
558600 .023	Merguez flüssig CL/AF Speisesalz, Chili, Koriander und Paprika, Farb- und Frischhalter		1019523 .001	Salsiccia Naturale/Caprese CL/AF Speisesalz, Frischhalter, Emulgator und Bräunungseffekt	
558601 .023	Merguez flüssig -ohne Karmin- CL/AF Speisesalz, Chili, Koriander und Paprika, Farb- und Frischhalter				

Kutterhilfsmittel mit Phosphat*

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
400000 .002/.006/ .015	Nubassan B CL/AF auf Phosphatbasis mit einem pH-Wert von 7,3 (in 1%iger Lösung)	406000 .001/.002/ .004	Nubassan B Plus CL/AF auf Phosphatbasis mit Emulgator und Bräunungseffekt
401000 002/.004	Nubassan B Super CL/AF auf Phosphatbasis mit einem pH-Wert von 8,4 (in 1%iger Lösung)	417500 .024	Nubassan B flüssig CL/AF flüssig, auf Phosphatbasis

* Laut VO (EG) 1333/2008 bzw. 853/2004 nicht für Fleischzubereitungen zugelassen!

Kutterhilfsmittel ohne Phosphat

401001 .001	Nubassan A CL/AF wasserlösliches Aroma ohne Phosphat, Citrat, Carbonat, ohne E-Nummern	407300 .001	Nubassan C Super CL/AF auf Citratbasis mit geschmacksverstärkenden Effekten
-----------------------	---	-----------------------	--

Frischhaltemittel

453600 .001/.002	Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF Frischhalte- und Rötstabilisationsmittel, pH-Wert- Regler, hält Bratwurst länger frisch & hell	453000 .001	Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler
----------------------------	--	-----------------------	--

Veredelungszusätze

434000 .001	Nubassin Kristall Super Spezialzucker mit Ascorbinsäure und Paprika Spezial	434100 .001	Nubassin Kristall Super CL/AF Spezialzucker mit Ascorbinsäure und Paprika Spezial, ohne deklarationspflichtige Allergene
-----------------------	--	-----------------------	---

Emulgatoren

404900 .001/.002	Nuba-Bratfest 2000 CL/AF Spezialemulgator mit Bräunungseffekt
----------------------------	---



Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2 kg Beutel, .015 = 12 kg Eimer, .023 = 5 kg Kanister, .024 = 7,5 kg Kanister, .030 = 1,2 kg Flasche

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

Merguez Extra

Zutaten:

70 kg	Rinderabschnitte	R III	
25 kg	Rinderabschnitte	R IV	
5 kg	Trinkwasser (evtl. Eis)		
2 kg	Speisesalz		(Art. Nr. 491000)
2 kg	Merguez CL/AF		(Art. Nr. 204100)
1 kg	Nubarom CL/AF		(Art. Nr. 436500)
0,5 kg	Nuba-Bratfest 2000 CL/AF		(Art. Nr. 404900)

Herstellung:

R III und R IV in faustgroße Stücke schneiden, mit Trinkwasser, Speisesalz, Merguez CL/AF, Nubarom CL/AF und Nuba-Bratfest 2000 CL/AF vermengen. Dann durch die 5 mm Scheibe wölfen und zur besseren Bindung anschließend 2-3 Runden küttern. Das Brät in Saitlinge Kaliber 26/28 mm füllen. Bei 70-72 °C auf eine Kerntemperatur von ca. 68 °C brühen. Anschließend im Wasserbad kühlen oder duschen. Je nach Wunsch kalt räuchern.



Bratwurst Grob

Zutaten:

60 kg	Schweinefleisch	S II	
40 kg	Schweinefleisch	S V	
2 kg	Speisesalz		(Art. Nr. 491000)
1 kg	Grobe Grillbratwurst		(Art. Nr. 215100)
0,5 kg	Nubassin Kristall Super CL/AF		(Art. Nr. 434100)
0,5 kg	Nubarom CL/AF		(Art. Nr. 436500)

Herstellung:

S II und S V in faustgroße Stücke schneiden, mit Speisesalz, Nubarom CL/AF, Grobe Grillbratwurst CL/AF und Nubassin Kristall Super CL/AF mischen und auf gewünschte Körnung wölfen. Brätmasse leicht auf Bindung mengen und in Schweinedärme Kal. 28/30 mm oder Saitlinge Kal. 26/28 mm füllen. In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten 5-7 Minuten braten oder grillen.

Taste • Tradition • Technology