



Nubassa

# Döner

## *Erfolgsprodukte für Dönerspezialitäten!*

- Appetitliche Farbe
- Optimale Safthaltung
- Gleichmäßige Bräunung
- Intensive und abgerundete Würzung
- Perfekter Scheibenzusammenhalt






Viele Produkte sind frei von:

- E-Nummern und Allergenen
- künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen




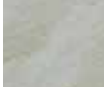
## Aromen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
443500 .001	<b>Nuba-Katensmök AF</b> Katenraucharoma		526100 .001	<b>Putenaroma CL/AF</b>	
443600 .001	<b>Fumal P CL/AF</b> Grill- und Raucharoma		557500 .006/.052	<b>Vegetarisches Würzpulver CL/AF</b> Gekörnte Brühe	
521500 .001	<b>Lammaroma</b>		590005 .001	<b>Pul Biber CL/AF</b>	
523000 .001	<b>Hühnchenaroma CL/AF</b>		1019751 .001	<b>Döner/Kebab Aroma CL/AF</b>	
526000 .001	<b>Aroma Top Beef CL/AF</b> Rindfleischaroma				

## Würzung ohne Technologie

597200 .001	<b>Nuba-China-Würzer AF</b> Paprika, Curry, Fenchel, Pfeffer, Muskat		1019303 .002	<b>Döner Universal CL/AF</b> Paprika, Kreuzkümmel, Pfeffer, Muskat, Kräuter	
1018007 .002	<b>Döner Hell</b> Pfeffer, Koriander, Paprika, Curry		1019346 .002	<b>Döner Beef AF</b> Chili, Pfeffer, Kreuzkümmel	
1018043 .002	<b>Döner Gewürzzubereitung</b> Paprika, Chili, Curry, feine Kräuter		1019347 .006	<b>Döner Chicken CL/AF</b> Chili, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel	
1018131 .001/.002	<b>Döner Gewürzzubereitung CL</b> Paprika, Chili, Curry, feine Kräuter		1019577 .001	<b>Dönergewürz SM</b> Sichtkräuter, Salz	
1019066 .001	<b>Würzmischung für Hackfleischdöner</b> Bindemittel, Speisesalz, Gewürze, Kräuter		1019728 .001	<b>Kebab/Scharwarma, libanesisch CL/AF</b> Pfeffer, Koriander, Zimt, Muskat	


## Bindung ohne Würzung

401001 .001	<b>Nubassan A CL/AF</b> spezielles Aroma, zum Ersetzen von Phosphat, Citrat, Carbonat, usw.	
1019281 .001/.002	<b>Nubatec Döner 2</b> auf Phosphat-Citrat-Basis mit Stärke und Würze	
1019339 .002	<b>Nubatec Döner 1</b> auf Phosphat-Carbonat-Basis mit Saft-Stop-Technologie	
1019340 .002	<b>Nubatec Döner Stabil CL/AF</b> auf Phosphat-Basis mit Frischhalter und pH-Wert-Steuerung	


## Frischhaltemittel

453200 .006	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch II CL/AF</b> Stabilisator, Frischhalter, pH-Wert-Regler auf Acetat-Citrat-Basis	
453600 .001/.002	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF</b> Stabilisator, Frischhalter, pH-Wert-Regler auf Acetat-Lactat-Basis	

## Fleischaufheller


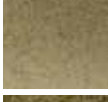


462500 .001/.002	<b>Nuba-Weiß</b> spezieller Fleischaufheller für eine helle, frische und appetitliche Farbe	
---------------------	--	---

## Paniermehl

1001299 .002	<b>Paniermehl Spezial für Döner</b>	
-----------------	-------------------------------------	---









## Compounds

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
1017961 .002	<b>Geflügel-Döner</b> auf Phosphatbasis mit Rinderkollagen, mit Paprika, Curcuma, Oregano		1019437 .001/.002	<b>Hähnchendöner-Komplett fein</b> auf Phosphatbasis mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß, Paprika, Oregano, Chili	
1018068 .002	<b>Hackfleischdöner KPL</b> auf Phosphatbasis mit Kräutern, Koriander, Curry, Paprika		1019446 .001/.002	<b>Hackfleischdöner-Komplett</b> auf Phosphatbasis, mit Nuba-Weiß, Bindung, Frischhalter, Kreuzkümmel, Chili, Kräutern	
1019408 .002	<b>Hähnchendöner-Komplett</b> auf Phosphatbasis mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß		1019472 .001/.002	<b>Gyrosdöner-Komplett 1</b> auf Phosphatbasis mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß und Soja	
1019409 .002	<b>Kalbfileischdöner-Komplett</b> auf Phosphatbasis mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß		1019496 .002	<b>Hackfleischdönercompound 2 fein -ohne Salz-</b> auf Phosphatbasis ohne Salz, mit Nuba-Weiß, Frischhalter, Pfeffer, Kreuzkümmel, Ingwer	
1019410 .002	<b>Putendöner-Komplett</b> auf Citrat-Carbonat-Basis mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß		1019497 .002	<b>Hackfleischdönercompound 3 grob</b> auf Phosphatbasis mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß und feiner Würzung	
1019411 .002	<b>Gyrosdöner-Komplett</b> mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel, Kräutern		1019498 .002	<b>Hackfleischdönercompound 4 grob -ohne Salz-</b> auf Phosphatbasis ohne Salz, mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß, Kräutern	
1019436 .002	<b>Kalbfileischdöner-Komplett fein</b> mit Bindung, Frischhalter, Nuba-Weiß, Kreuzkümmel, Chili, Knoblauch		1019784 .002	<b>Yaprak Geflügel-Döner Kebab Compound Golden CL/AF</b> auf Citratbasis mit Speisesalz, Kräutern und Aroma	

## Emulgatoren

401500 .001/.002	<b>Nubassan B Poly CL/AF</b> Wasserlösliches Natriumtripolyphosphat mit einem pH-Wert (1 %ig) von 9,1-10,2		417500 .024	<b>Nubassan B flüssig CL/AF</b> Flüssiges Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis ohne Umrötung	
402000 .001/.002/ .040	<b>Nubassan M</b> auf Milcheiweißbasis zur Erhöhung des Eiweißspiegels (Proteingehalt > 91 % i. Tr.)		421000 .002/.017	<b>Nubassan Super Phos CL/AF</b> spezielle Phosphatmischung zum Herstellen von Spritzlaken	
403400 .001/.002	<b>Nubassan E 2000 Standard CL/AF</b> zur Verhinderung von Fettabsatz und Kochverlust, Erzielung einer gleichmäßigen Fettverteilung		436400 .020	<b>Nubassan 3000 I</b> Soja-Isolat zur Eiweißanreicherung, Erhöhung der Wasserbindung, Verbesserung der Konsistenz	
404900 .001/.002	<b>Nubassan Bratfest CL/AF</b> für eine hervorragende Bräunung, zur Verstärkung der Emulsion und Stabilität		480900 .001	<b>Sahnepulver</b> sprühgetrocknetes, rieselfähiges Trockenmilcherzeugnis aus tagesfrischer Milch	

## Gütezusätze

438900 .029	<b>Nubazell</b> Ballaststoff (97 % i. Tr.) aus Weizenfaser für alle Fleisch- und Wurstwaren		438910 .045	<b>Nubazell KF 200</b> Ballaststoff aus Kartoffelfaser mit emulgierenden Eigenschaften	
438901 .020	<b>Nubazell CF 100</b> native Fasern aus Zitrusfrüchten mit emulgierenden Eigenschaften		439000 .020	<b>Nubassan-Senfmehl Spezial CL</b> entschärftes und entbittertes Senfmehl mit funktionellen Eigenschaften	
438902 .045	<b>Nubazell EF 100</b> Ballaststoff, aus Erbsen gewonnen		497505 .002	<b>Kartoffelmehl Superior</b> Spezielle Kartoffelstärke, für bessere Konsistenz und Formstabilität	

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .006 = 2 kg Beutel, .017 = 8 kg Eimer, .020 = 20 kg Sack, .024 = 7,5 kg Kanister, .029 = 10 kg Sack, .040 = 15 kg Eimer, .045 = 15 kg Sack, .052 = 20 kg Karton

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.

# Hähnchen-Döner Kebab

## Zutaten:

100 kg	Hähnchenkeulenfleisch mit Haut	
10 kg	Joghurt	
2 kg	<b>Döner Chicken CL/AF</b>	<b>(Art. 1019347)</b>
0,7 kg	<b>Nubassan A CL/AF</b>	<b>(Art. 401001)</b>
0,3 kg	<b>Nubazell EF 100</b>	<b>(Art. 438902)</b>
0,2 kg	<b>Nuba-Traglu 1000 CL/AF</b>	<b>(Art. 1019059)</b>

## Herstellung:

Hähnchenkeulenfleisch in den Tumbler geben. Döner Chicken CL/AF, Nubassan A CL/AF, Nuba-Traglu 1000 CL/AF trocken vormischen, auf das Hähnchenkeulenfleisch aufstreuen und alles kurz mischen. Joghurt zugeben, Nubazell EF 100 aufstreuen, Tumbler schließen und 20 - 30 Minuten unter vollem Vakuum bei 0 - 4 °C tumbeln. Masse dem Tumbler entnehmen und 4 - 6 Stunden bei 0 - 2 °C ruhen lassen. Anschließend Hähnchen-Döner Kebab-Spieße stecken und zuschneiden, mit Stretchfolie einpacken und tiefrieren.

Gefrorenen Hähnchen-Döner Kebab-Spieß auspacken und auf den Drehgrill spannen. Nicht zu heiß angrillen. Durchgarte Oberfläche kontinuierlich in dünnen Scheiben abschneiden.



# Hackfleisch-Drehspieß

## Zutaten:

30 kg	Putenkeulenabschnitte von männlichen Tieren	
25 kg	Putenkeulenabschnitte von weiblichen Tieren	
25 kg	Rinderfleisch	
20 kg	Rinderfett	
12,5 kg	Scherbeneise	
6,5 kg	<b>Yaprak Geflügel-Döner Kebab</b>	
	<b>Compound Golden CL/AF</b>	<b>(Art. 1019784)</b>
7 kg	<b>Paniermehl Spezial für Döner</b>	<b>(Art. 1001299)</b>

## Hilfsmittel

Fleischscheiben (10 x 10 x 0,5 cm)

## Herstellung:

Putenkeulenabschnitte, Rinderfett und Rindfleisch anfrieren und zusammen mit Scherbeneise 3 mm wolfen. Gewolfte Masse in den Mischer geben und mit allen Zutaten 15 - 30 Minuten mischen.

Hackfleischdönermasse portionieren und auf den Spieß stecken. Zum Stabilisieren zwischen die Hackfleischdönerportionen die Fleischscheiben (10 x 10 x 0,5 cm) stecken. Hackfleischdönerspieß in Form schneiden, mit Folie einpacken und frosten (-18 °C).

*Taste • Tradition • Technology*