



Nubassa

# *Kutterhilfsmittel*

## *Hochfunktionelle Gütezusätze zur Herstellung von Brüh- und Bratwurstspezialitäten*

- Stabile Farb- und Frischhaltung
- Hervorragende Eiweißaktivierung
- Optimale Bindung und schnelle Umrötung
- Stabilisierung der Fett-Wasser-Emulsion
- Viele Produkte sind frei von deklarationspflichtigen Allergenen

## Flüssig – mit und ohne Umrötung

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
417000 .024	<b>Nuba-Fosrot S flüssig AF</b> auf Phosphatbasis mit geschmacksverstärkenden Effekten, Umrötung, Farbstabilisator, Frischhalter	417500 .024	<b>Nubassan B flüssig CL/AF</b> auf Phosphatbasis ohne Umrötungshilfsstoffe
417200 .050	<b>Nuba-Fosrot flüssig CL/AF</b> auf Phosphatbasis mit Umrötung, Farbstabilisator und Frischhalter		

## Pulver mit Umrötung

415000 .001	<b>Nuba-Fosrot Super AFe</b> auf Phosphatbasis mit Emulgator, geschmacksgebenden Zutaten und Frischhalter	416400 .015	<b>Nuba-Carbo Rot CL/AF</b> auf Natriumcarbonatbasis mit Emulgator, Farb- und Frischhalter
415500 .001/.002/ .015	<b>Nuba-Fosrot Super E CL/AF</b> mit Emulgator, gekapselter Umrötung, Frischhalter	416900 .001/.002/ .015	<b>Nubassan C Kombi Standard CL/AF</b> auf Citratbasis mit Farb- und Frischhalter
415900 .001/.002/ .015	<b>Nuba-Fosrot ECO CL/AF</b> mit Phosphat und Frischhalter	416910 .002	<b>Nubassan C Kombi Standard S CL/AF</b> auf Citratbasis ohne Speisesalz, Farb- und Frischhalter
416100 .001/.015	<b>Nuba-Fosrot CL/AF</b> ohne Emulgator, mit Phosphat, verkapselter Umrötung, Frischhalter und Farbstabilisator	1019433 .001/.002	<b>Nuba-Carbo Rot</b> auf Carbonatbasis mit reduziertem Phosphatgehalt, verkapselter Umrötung und Frischhaltung

## Pulver ohne Umrötung

400000 .002/.006/ .015	<b>Nubassan B CL/AF</b> auf Phosphatbasis mit einem pH-Wert (1%ig) von 7,3	406000 .001/.002/ .004	<b>Nubassan B Plus CL/AF</b> auf Phosphatbasis mit Emulgator und Bräunungseffekt
401000 .002/.004	<b>Nubassan B Super CL/AF</b> auf Phosphatbasis mit einem pH-Wert (1%ig) von 8,4	407300 .001	<b>Nubassan C Super CL/AF</b> auf Citratbasis mit geschmacksverstärkenden Effekten
401001 .001	<b>Nubassan A CL/AF</b> spezielles Kutteraroma zum Ersetzen von Phosphat, Citrat, Carbonat	435005 .001	<b>Nuba-Mürbin NEU CL/AF</b> Veredelungszusatz und Fleischzartmacher auf Citratbasis, mit Säureregulatoren und Frischhalter
401500 .001/.002	<b>Nubassan B Poly CL/AF</b> Wasserlösliches Natriumtripolyphosphat mit einem pH-Wert (1 %ig) von 9,1 - 10,2		

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2 kg Beutel, .015 = 12 kg Eimer

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.

*Taste • Tradition • Technology*