



Nubassa

Nuba-Kombi-Lak GS CL/AF

Für Kochpökelfwaren – ohne Phosphat

- Unterstützt die Eiweißquellung
- Optimales Safthaltevermögen
- Verbesserte Umrötung
- Stabilisierung der Pökelfarbe
- Guter Scheibenzusammenhalt
- Abgerundeter Fleischgeschmack
- Angenehmes Mundgefühl

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
420201	Nuba-Kombi-Lak GS CL/AF	.028 =7 kg Kanister Zugabe: 60-80 g/l	Flüssiger Pökelhilfsstoff, ohne Phosphat, mit kräftiger Würzung für die Herstellung von Kochpökelfleisch, wie Kochschinken oder Backschinken.	

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.

Kochschinken Spezial AF ohne Stabilisatoren

Zutaten:

100 kg Ober- und Unterschale S I	
22,4 kg Trinkwasser (0 - 4 °C)	
2,5 kg Nitritpökelsalz	(Art. 491500)
2,1 kg Nuba-Kombi-Lak GS CL/AF	(Art. 420201)
2 kg Nuba-Würzferm flüssig CL/AF	(Art. 557010)
1 kg Nubarom CL/AF	(Art. 436500)

Achtung:

Je höher die Einspritzung und Tumbleeffekte, desto höher die Ausbeute.

Unser Tipp:

Um die Kochverluste zu minimieren, empfiehlt sich eine Delta-T-Kochung.

Herstellung:

Die Schinkenstücke (Ober- und Unterschale) zuschneiden (optimal pH 5,8). Trinkwasser (0 - 4 °C), eventuell mit Scherbeneis, bereitstellen. Nitritpökelsalz und Nubarom CL/AF trocken vormischen und im Trinkwasser vollständig lösen. Dann Nuba-Kombi-Lak GS CL/AF und Nuba-Würzferm flüssig CL/AF einrühren. Die zugeschnittenen Schinkenstücke injizieren, 2 x 10 % (bezogen auf das Fleischgewicht). Gespritzte Schinkenstücke (eventuell mit Restlake) in den Tumbler geben und 12 - 15 Stunden unter Vakuum im Intervall bei 2 - 4 °C poltern. Anschließend die Schinkenstücke sofort in Därme einziehen oder in Formen füllen und wie folgt weiterbehandeln: Schinken in Därmen: Bei 58 - 60 °C ca. 45 Minuten umröten und 20 - 30 Minuten trocknen. Dann bei 56 - 58 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern und bei ca. 75 °C auf eine Kerntemperatur von 66 °C brühen. Etwa 20 Minuten im Wasserbad kühlen oder duschen, Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen. Schinken in Formen: Formen fest anpressen und bei ca. 75 °C auf eine Kerntemperatur von 66 °C brühen. Etwa 20 Minuten im Wasserbad kühlen oder duschen, Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen.



Taste • Tradition • Technology