

Nubassa

# Essbare Tauchmassen



Unsere raffinierten, verarbeitungsfertigen Deko-Tauchmassen basieren auf Gelatine und sind mit unterschiedlichen Gewürzen und Kräutern verfeinert. Damit entstehen bunte Hüllen für Rohwurst, Rohschinken und Kochpökelprodukte, die nicht nur den Geschmackssinn ansprechen.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Abb.
480203	<b>Tauchmasse Chili -essbar-</b>	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Chili und Paprika	
480204	<b>Tauchmasse Knoblauch -essbar-</b>	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Knoblauch	
480205	<b>Tauchmasse Pfeffer weiß -essbar-</b>	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit weißem Pfeffergries	
480206	<b>Tauchmasse Rosmarin-Parmesan -essbar-</b>	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Rosmarin und Parmesan	
480207	<b>Tauchmasse Kräuter -essbar-</b>	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Kräutern	
480208	<b>Tauchmasse Parmesan -essbar-</b>	Verarbeitungsfertige Tauchmasse auf Gelatinebasis (Rind) mit Parmesan	



Die Tauchmasse auf eine Verarbeitungstemperatur von 55-60°C erwärmen. Rohwurst, Rohschinken oder Kochpökelprodukte tauchen oder freihängend übergießen. Je wärmer die Tauchmasse ist, desto dünner wird der Tauchmantel!

*Taste • Tradition • Technology*