

NITROSAFE










HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881

SAVE TIME, NOT TASTE

DAS INNOVATIVE NITROSAFE-REIFEVERFAHREN

- ↳ nutzt die spezielle Starterkultur NITROSAFE ZERO, welche in Kombination mit ausgewählten, auf die Kulturen abgestimmten Zuckerstoffen, beim Rohwurstreifungsprozess einen schnellen, kontrollierten pH-Abfall auf ca. 5,0 erzielt.
- ↳ Eine Gefahr einer unerwünschten Übersäuerung besteht nicht.
- ↳ Dieses Verfahren spart Zeit und Energie, denn die Rohwürste reifen kaliberabhängig innerhalb von 8 bis maximal 16 Stunden in der Anlage.

SCHNITTFESTE ROHWURST NITROSAFE

5430 O	 	NITROSAFE CHORIZO oG + oA	geräucherter Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	20 g/kg	1 kg	E 301, E 300
1992 O	 	NITROSAFE KLASSIK oG + oA	Pfeffer, Knoblauch, Koriander	rötlichbeige	10 g/kg	1 kg	E 301, E 300
1993 O	 	NITROSAFE MEDITERRAN oG + oA	Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Ingwer	hellbraun	15 g/kg	1 kg	E 301, E 300
5431 O	 	NITROSAFE PROVENCE oG + oA	Pfeffer, Oregano, Thymian	hellbraun	13 g/kg	1 kg	E 301, E 300
NEU! 5432 O	 	NITROSAFE TYP TRÜFFEL oG + oA	Trüffel, Pfeffer, Knoblauch, Koriander	beige	12 g/kg	1 kg	E 301, E 300



IHRE VORTEILE

schnell
sicher
innovativ
geschmackvoll

PROUD
MEMBER OF SOLINA

NITROSAFE

HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881

SAVE TIME, NOT TASTE

DAS NITROSAFE REIFE-VERFAHREN:

Dieses neuentwickelte Naturreife-Verfahren ist höchst wirtschaftlich, da die Verweildauer der Produkte in der Anlage max. 16 Stunden beträgt. Hohe Energiekosten durch mehrtägige Betriebszeiten entfallen somit. Zudem steht die Anlage zur weiteren Verwendung wieder schnell zur Verfügung.

Abhänge-/Reifezeit	Temperatur	Behandlung
8 - 16 Std.	34°C Kammertemperatur 32 - 34°C Kerntemperatur	Anlage, rel. Luftfeuchtigkeit 88%
12 Std.	15 - 22 °C	Betriebsraum
Rauchzugabe	22 - 24 °C	Anlage
Anschließend	2 - 6 °C	Kühlraum

Nach 14 Tagen haben die Rohwurst-Spezialitäten ca. 20 % Gewichtsverlust und einen pH-Wert von 5,0 erreicht und können in den Verkauf gelangen.

Bei stärkeren Kalibern ist die Reifezeit entsprechend zu verlängern.

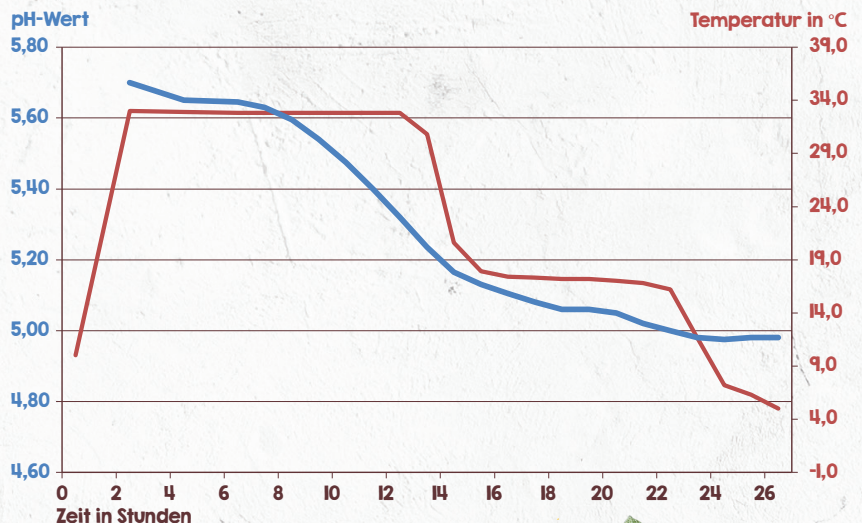
INFO

Die Produkte werden nach dem Füllen bei 88 % r. L. und einer Temperatur von 34 °C für 8 - 16 Stunden (kaliberabhängig) gereift.

In dieser Zeit wird die Starterkultur NITROSAFE ZERO aktiv und senkt den pH-Wert schnell und kontrolliert auf ca. 5,0 ab. So läuft die Absenkung rasch aber kontrolliert ab. Eine Gefahr der Übersäuerung besteht nicht.

Ist dieser Vorgang abgeschlossen, werden die Produkte nach einer Angleichsphase je nach Sorte geräuchert und bis zum gewünschten Gewichtsverlust einfach im Kühlraum fertig gereift.

Haussalami, Kal. 90 mit NITROSAFE ZERO



IHRE VORTEILE

schnell
sicher
innovativ
geschmackvoll

PROUD MEMBER OF SOLINA