

Das HAGESÜD NITROSAFE Reifekonzept für Rohwurst

Ohne zugesetztes
Mononatriumglutamat,
ohne zugesetzte
Allergene und ohne GdL



NITROSAFE – das Hagesüd Sortiment für die sichere, unkomplizierte und moderne Art der Rohwurstproduktion

Mit dem modernen NITROSAFE-Würzsortiment von HAGESÜD, bestehend aus den 3 Würzungen NITROSAFE Klassik, NITROSAFE Mediterran und NITROSAFE Ungarisch, in Kombination mit der auf diese Würzungen zugeschnittenen Starterkultur NITROSAFE ZERO gelingt die Rohwurstherstellung sicher, einfach und effizient.

Das NITROSAFE-Sortiment zeichnet sich darüber hinaus durch seine Wirtschaftlichkeit aus. Mit einer deutlich verkürzten Reifezeit und dadurch, dass keine spezielle Reifekammer für die Rohwurstproduktion benötigt wird. Es ist kennzeichnungsfreundlich ohne den Zusatz von Mononatriumglutamat, Allergenen und GdL.

Die Produkte werden nach dem Füllen bei 88% r.L. und einer Temperatur von 34 °C für 12–16 Stunden (kaliberabhängig) gereift. In dieser Zeit findet die komplette Absäuerung (pH-Wert 5,0), Umrötung und Texturbildung statt.

Anschließend werden die Produkte nach einer Angleichphase einfach im Kühlraum bis zum gewünschten Gewichtsverlust zu Ende gereift.



NITROSAFE Klassik
oG + oA
Art. Nr. 1992 0
Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Koriander
Zugabe: 10 g/kg



NITROSAFE Mediterran
oG + oA
Art. Nr. 1993 0
Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Ingwer
Zugabe: 15 g/kg



NITROSAFE Ungarisch
oG + oA
Art. Nr. 1994 0
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Chili
Zugabe: 9 g/kg

Abhänge-/Reifezeit	Temperatur	Behandlung
12 Stunden	34 °C Kammer- temperatur 32–34 °C (Kern- temperatur)	Anlage, rel. Luft- feuchtigkeit 88 %
12 Stunden	15–22 °C	Betriebsraum
– Rauchzugabe	22–24 °C	Anlage
Anschließend	2–6 °C	Kühlraum



NITROSAFE ZERO
Starterkultur
Art. Nr. 7340 0
Zugabe: 30 g/25 kg Rohwurst

Die Spatex Wursthüllen mit 3 verschiedenen Würzungen für schnittfeste Rohwurst



Optische und geschmackliche Akzente verleihen der Rohwurst die drei neuen **Spatex Wursthüllen** mit den Würzungen **FEUERLI®**, **Ananas-Pfeffer** und **Pepper-Mix**.



Spatex Wursthülle
Pepper-Mix
Kaliber 70/50
Art. Nr. 7072 0
Würzrichtung: Pfeffer



Spatex Wursthülle
FEUERLI®, Kaliber 70/50
Art. Nr. 7069 0
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika,
Chili, Muskat



Spatex Wursthülle
Ananas-Pfeffer
Kaliber 70/50
Art. Nr. 7071 0
Würzrichtung: Pfeffer, Ananas

On-Top Kultur – bestehend aus *Pediococcus acidilactici*.

NITROPROTECT kann ohne Beeinflussung der Produkteigenschaften zusätzlich zur Starterkultur eingesetzt werden.



NITROPROTECT

Art. Nr. 7331 0

Für schnittfeste, streichfähige Rohwurst und Rohpökelwaren
Zugabe: 30 g / 25 kg Rohwurst

DAS HÜRDEN-PRINZIP (schematische Darstellung)

Das Wachstum der Mikroorganismen in den Lebensmitteln ist nicht nur von einem Faktor (Hürde) abhängig. Die Reihenfolge der Hürden (Sequenz) ist für die mikrobiologische Stabilität von Rohwurst während der Reifung und Lagerung wichtig. Deshalb verleihen Reifekulturen einen zusätzlichen Schutz für eine sichere Rohwurstproduktion.

Die Hürden sind der Reihenfolge nach:

- Salz/NPS
- Eh-Wert (Redoxpotenzial)
- Konkurrenzflora (Starter-/Reifekultur, Nährstoffwettbewerb, Verdrängung unerwünschter Kontaminanten)
- pH-Wert (Absäuerung durch die Starterkultur)
- aW-Wert (durch Trocknung)

