

Reinert-Produkte für Brühwurst

Kutterhilfsmittel	SCHMAKIN[®] und REINERTOSE[®]
Frischhaltemittel	ANTIBAC[®]
Bindemittel	Lupinenprotein, Citrusfaser, Erbsenprotein, Erbsenfaser
Umrötehilfsmittel	RECORBIN[®]
Gewürze/ Mischungen	
Reinomixe	

Kutterhilfsmittel

KUTTIN[®] Super

- verhindert Gelee- und Fettabsatz
- macht das Brät glänzend
- verleiht der Wurst Biss und Knackigkeit
- verlängert Frische und Haltbarkeit

KUTTIN[®] SUPER ist ein Kutterhilfsmittel und Emulgator für alle Brühwurstsorten, das die Quellung und Lösung von Muskeleiweiß während des Kutterprozesses unterstützt und die Emulgierung und Stabilisierung des Fettes begünstigt.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g/ 1kg Masse
KUTTIN® SUPER Plus	<i>citrathaltiges Kuttermittel mit verstärktem Emulgator, weniger Brühverlust, verstärkte Emulgierung, bessere Strukturbildung besserer Eiweißaufschluss, Sicherheit in der Produktion</i>	6
KUTTIN® SUPER	<i>citrathaltiges Kuttermittel für bessere Bindung, Aktivierung der Muskeleiweißes, höchste Produktionssicherheit</i>	6
KUTTIN®	<i>citrathaltiges Kuttermittel für Brühwurstzeugnisse aus nicht schlachtwarmem Fleisch</i>	3
KUTTIN® SUPER Phos <i>pH-Wert max. 7,3</i>	<i>phosphathaltiges Kuttermittel für alle Brühwurstsorten für besonders homogenes glänzendes Brät, es verhindert Fett- und Geleeabsatz</i>	3
KUTTIN® SUPER Phos <i>pH-Wert max. 9,5</i>	<i>phosphathaltiges Kuttermittel der Spitzenklasse für alle Brühwurstsorten</i>	3

Geschmacksverbesserer

SCHMAKIN®

- verfeinert den Geschmack
- ermöglicht eine niedrigere Salzdosierung

und ist geeignet für alle Wurstsorten und Fleischkonserven. **SCHMAKIN®** Produkte sind verschiedene Mischungen aus Geschmacksverstärkern, Zuckerarten, Aromastoffen, Naturgewürzen und Kräutern. **SCHMAKIN®** verstärkt den produkttypischen Geschmack. Der Salzgeschmack wird gemildert.

REINERTOSE®

- mildert den Salzgeschmack
- verbessert die Umrötung
- verstärkt das produkttypische Aroma

REINERTOSE® ist eine ausgeglichene Zuckerkombination für Fleisch- und Wurstwaren, erfüllt daneben wichtige technologische Funktionen und trägt wesentlich zur Haltbarkeit bei. Die spezielle Zuckerkombination schwächt den technologisch notwendigen Salzanteil geschmacklich soweit ab, dass er als angenehm empfunden wird. Außerdem wird die Ausbildung der Pökelfarbe stabilisiert.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
REINERTOSE®	<i>biologisch ausgeglichene Kombination aus Mono- und Oligosacchariden für alle Wurstsorten und Fleischkonserven</i>	10/ 1 kg Masse
SCHMAKIN®	<i>Geschmacksverfeinerer für alle Wurstsorten und Fleischkonserven verstärkt und garantiert das volle Aroma auch bei hohen Sterilisationstemperaturen</i>	1 – 2 / 1 kg Gesamtmenge
SCHMAKIN® PLUS	<i>Geschmacksverfeinerer mit feiner Kräuternote für alle Wurstsorten und Fleischkonserven, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma</i>	1 – 2/ 1 kg Gesamtmenge

Frischhaltemittel

ANTIBAC®

- verlängert den Frischezustand
- verhindert Kernumrötung
- intensiviert die Farbe und den Geschmack
- bekämpft Bombagen

ANTIBAC® ist eine Gruppe hochwirksamer Frischhaltekominate für Fleisch- und Wurstwaren. **ANTIBAC®** - Produkte sind verschiedene Mischungen aus Genusssäuren bzw. deren Natriumsalze. Die Genusssäurenmischung und deren Salze hemmen das Wachstum von Mikroorganismen. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert und die hygienische Sicherheit erhöht. **ANTIBAC®** ist besonders empfehlenswert für verderbnisanfällige Erzeugnisse wie z. B. ungerötete Bratwürste. Weder Konsistenz noch Bindung der Ware wird verändert, Farbe und Aroma werden sogar verbessert.

<i>Produkt</i>	<i>Verwendungszweck</i>	<i>Zugabe in g</i>
ANTIBAC® 200	<i>Frischhaltekominat für alle Brühwurstsorten und Schinkenwaren</i>	1 / 1 kg Masse
ANTIBAC® 300	<i>biologisch wirksames Hilfsmittel mit Vielseitigkeitseffekt</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>zum Vorschroten</i>• <i>zur Brühwurstherstellung aus nicht schlachtwarmem Fleisch und weisser Ware</i>• <i>zur Herstellung von Sülzen</i>• <i>für die Darmbehandlung</i>	je 1 kg Masse: 5 3 6 20 / 1L Wasser
ANTIBAC® Neu	<i>verlängert die Frischhaltung von Brühwurst wesentlich, auch über einen längeren Zeitraum in Vacuumverpackung, reduziert Austrocknungsverluste, schützt vor Grünverfärbung, verbessert die Lagerfähigkeit</i>	3/ 1 kg Brät
ANTIBAC® 300 S	<i>besonders geeignet zum Vorbehandeln und Vorschroten des Kuttermaterials, verbessert den Kuttereffekt, unterstützt die Umrötung</i>	je 1 kg Masse: 5 zum Vorschroten 3 zur Brühwurstherstellung

Bindemittel zur Festigung des Bräts:

Lupinenprotein

Citrusfaser

Erbsenprotein

Erbsenfaser

Umrötung für Brühwurst

RECORBIN®

- garantiert sichere und schnelle Umrötung
- verbessert die Farbhaltung
- verzögert den Fettverderb

RECORBIN® ist ein universelles Umrötehilfsmittel für Fleischerzeugnisse. Die Bildung des Pökelfarbstoffes bei der Umrötung von Fleisch bzw. bei Blut ist ein komplizierter biochemischer Vorgang. In bestimmten pH-Bereichen wird der Pökeln- und Rötevorgang beschleunigt, wenn reduzierte Substanzen, wie z. B. Ascorbinsäure, vorhanden sind. Damit wird auch eine bessere Frischhaltung erzielt. Die jeweiligen **RECORBIN®** Produkte sind für die unterschiedlichen Erzeugnisse (dünnkalibrige Brühwürstchen, Rohpökelfwaren oder Rohwürste) so abgestimmt, dass eine kräftige und stabile Pökelfarbe erzielt wird.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
RECORBIN® extra stark	<i>für schnelle Umrötung, stabile Farbhaltung, mit pH-Wert-Regler und Farbstabilisator</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN®	<i>für alle Brüh-, Koch- und Rohwurstsorten, sichere Umrötung und stabile Farbhaltung</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN® SPEZIAL	<i>für schnelle Umrötung bei allen Brüh- und Kochwürsten</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN® NEU	<i>für rasante Umrötegeschwindigkeit und -intensität</i>	1,5/ 1 kg Masse
RECORBIN® für Würstchen	<i>sichert die Umrötung, erlaubt schnelle Fabrikationsmethoden, bringt kräftige Farbe</i>	2/ 1 kg Masse

Gewürzmischungen, -präparate für Brühwurst

Neben unserem Standard-Sortiment von Gewürzen aus den besten Anbaugebieten der Welt und den von uns hergestellten Mischungen, entwickeln wir auch individuelle Gewürzmischungen nach Ihren Vorstellungen.

Gewürzmischungen (Brühwurst)	
Aufschnitt	Delikatess-Würstchen süddeutsche Art
Aufschnitt 1 A, helle Ware	Fleischwurst extra fein
Aufschnitt süddeutsche Art	Fleischwurst extra fein norddeutsche Art
Bayerische Bierwurst	Rheinische Fleischwurst
Bierknacker	Frankfurter Würstchen
Bierkugeln	Hackbraten
Bierschinken	Jagdwurst
Bockwurst	Jagdwurst Rilette
Bratwurst	Knacker extra fein
Bratwurst Spezial	Leberkäse
Bratwurst extra	Lyoner extra
Bratwurst extra süddeutsche Art	Mortadella
Bratwurst extra mit Zitrone	Münchner Weißwurst
Bratwurst mit Zitrone norddeutsche Art	Römerbraten
Bratwurst Toscana	Schinken-Krakauer Fleischwurst
Bratwurst grob mit Rötung, super	Schinkenwurst
Bratwurst, Hirten-Art	Schinkenwurst extra
Bratwurst Provencale	Schinkenwurst frisch
Bratwurst Diabolo	Schinkenwurst geraucht
Bratwurst Thüringer Art	Strasburger Jägerwurst
Gyros-Bratwurst	Tiroler
Kräuterbratwurst	Wiener Würstchen
Nürnberger Rostbratwurst	Wiener Würstchen Super mit Paprika
Brühwürstchen Elite	Wiener Würstchen Super ohne Paprika
Delikatess-Würstchen	Würstchen
	Currywurst Thüringer Art

Reinomixe für Brühwurst

Kutterfertige Komplettmischungen aus Reinert-Wirkstoffen und individuell abgestimmten Gewürzen. Die sonst getrennten Arbeitsabläufe – Zusammenstellung, Verwiegung, Vermischung – werden von uns für Sie schon vorbereitet. Dadurch sparen Sie Zeit und haben die Sicherheit der Vermeidung von Mischfehlern. Wir bieten fertige Compounds für:

Gewürzmischungen (Brühwurst)	
Lyoner	Thüringer Bratwurst
Lyoner extra	Nürnberger Rostbratwurst
Fleischwurst	Kräuterbratwurst
Mortadella	Bratwurst mit Zitrone
Knacker	Bratwurst extra
Krakauer	Bratwurst „Bruzzer“
Frankfurter Würstchen	Rheinische Fleischwurst
Wiener Würstchen	Würstchen
Bockwurst	Strasburger Jägerwurst
Bierschinken	Jagdwurst
Leberkäse	Jagdwurst Rilette
Gelbwurst	Tiroler
Champignonwurst	Krakauer
Bratwurst 1 A	Göttinger Blasenwurst
Bratwurst chinesisch, süß-sauer	Hackbraten
	Römerbraten