

Reinert-Produkte für Kochpökelfwaren

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| SCHINKIN® SINE | Schinkenspritzmittel |
| SCHINKIN® PERFEKT und weitere | Spritzmittel mit Phoshat |
| ANTIBAC® | Frischhaltemittel, |
| SCHMAKIN® | Geschmacksverbesserer |

SCHINKIN® SINE

- beschleunigt den Pökelvorgang
- verringert den Kochverlust
- verbessert den Scheibenzusammenhalt
- erhöht und stabilisiert die Umrötung
- verlängert den Frischezustand

SCHINKIN® sine, das Schinkenspritzmittel zur sicheren Herstellung aller Kochpökelfwaren. **SCHINKIN® sine**-Produkte werden laufend entsprechend dem Fortschritt der Pökelftechnologie sowie den eingesetzten Geräten und Maschinen weiter entwickelt. Damit ist gewährleistet, daß bei der Verwendung von **SCHINKIN® sine** unabhängig von den angewandten Verfahren hervorragende Ergebnisse erzielt werden.

| Produkt | Verwendungszweck | Zugabe in g/ 1 l Lake |
|------------------------------------|---|----------------------------------|
| SCHINKIN® SINE K | <i>Kochschinken, Rippchen, Kaiserfleisch. Sorgt für gleichmäßige Durchpökellung, gute Farbe und Farbhaltung. Kochverluste werden vermindert</i> | 60 |
| SCHINKIN® SINE K PIKANT | <i>für Gewürzschinken mit dem typischen Landrauch-Aroma für Kochschinken und heiß gegarte Ware, intensiviert die Rötung.</i> | 50 |

| Produkt | Verwendungszweck | Zugabe in g/ 1 l Lake |
|----------------------------------|--|--|
| SCHINKIN® SINE K 100 | <i>für Gewürzschinken zur intensiven Umrötung, Farbhaltung und Geschmacksverbesserung sowie Verminderung der Kochverluste</i> | 100 |
| SCHINKIN® SINE Spezial | <i>Lakezusatz zur Intensivierung der Farbe und des Geschmacks und zur Verbesserung der Ausbeute</i> | 60 |
| SCHINKIN® SINE AROMAT | <i>für natürliche Fleischstruktur, besondere Farb- und Geschmacksintensität</i> | 60 |
| SCHINKIN® sine K Neu | <i>verleiht den Kochpökelwaren einen milden delikaten Geschmack, sorgt für feinstes Pökelaroma, bringt vorzügliche Farbe und Farbhaltung</i> | 100 |
| SCHINKIN® PERFEKT | <i>für mildwürzigen Geschmack, stabilisiert Fleischfarbe, verhindert das Auseinanderfallen, verringert die Verluste, beschleunigt die Durchpökelung, sorgt mit Phosphat für gute Schnittfestigkeit</i> | 100 |
| SCHINKIN® PERFEKT 40405 | <i>für alle Kochpökelwaren mit typischer Pökelerzeugung und verstärkter Umrötung, mit Phosphat</i> | 60 – 80 + 9 – 10 % Nitritpökelsalz |
| SCHINKIN® PERFEKT EE/ON | <i>für Kochschinken; gibt Sicherheit, bürgt für Pökelerfolg, Verbessert die Ausbeute, mit Phosphat und Protein, stabilisiert den Fleischgeschmack</i> | 100 |
| SCHINKIN® PHOS K | <i>Lakezusatz mit Phosphat für saftig-zarte Pökelerzeugnisse und Verminderung der Kochverluste</i> | 50 |
| SCHNELLPÖKELMITTEL K 4 | <i>Spezialpräparat, das den Kochpökelwaren einen ausgewogenen Geschmack gibt. Kräftige Pökelfarbe und die hervorragende Frischhaltung geben Kochpökelwaren ein verkaufsattraktives Aussehen</i> | 90 |
| SPRITZMITTEL HAUSMISCHUNG | <i>zusammengestellt nach traditionellen Rezepturen unter Berücksichtigung modernster Erkenntnisse der Kochpökelwarenherstellung. Gibt vorzüglichen Geschmack, Zartheit und hervorragende Haltbarkeit</i> | 100 – 150 |

| Produkt | Verwendungszweck | Zugabe in g/ 1 l Lake |
|---|---|----------------------------------|
| SCHINKENSPRITZ- MITTEL „SPEZIAL“ | <i>sorgt für appetitliche Farbe, beste Farbhaltung und Fleischstruktur. Die Würzung kann nach Ihrer Wahl separat beigefügt oder auch beigemischt werden</i> | 120 |
| HAM-POWER® 60 bzw. 120 | <i>speziell abgestimmt für besonders gute Farbhaltung, Festigkeit und Stabilität, wenn Hochgeschwindigkeits-Slicer eingesetzt werden</i> | |

Frischhaltemittel und Geschmacksverbesserer für Kochpökelwaren

| Produkt | Verwendungszweck | Zugabe in g/ 1 l Lake |
|------------------------------------|--|----------------------------------|
| SCHINKENGEWÜRZ- EXTRAKT | natürliche Gewürzextrakte für Schinken, mit oder ohne Raucharoma | 3 |
| ANTIBAC® 200 | <i>Frischhaltekombinat für alle Brühwurstsorten und Schinkenwaren</i> | 1 |
| ANTIBAC® Neu | <i>verlängert die Frischhaltung wesentlich, auch über einen längeren Zeitraum, verbessert die Lagerfähigkeit</i> | 5 |
| RAUCHIN® NEU | <i>Raucharoma auf natürlicher Basis</i> | 0,5 - 1 |
| SCHMAKIN® | <i>Geschmacksverfeinerer, verstärkt und garantiert das volle Aroma</i> | 1 – 2 / 1 kg Gesamtmenge |
| SCHMAKIN® PLUS | <i>Geschmacksverfeinerer mit feiner Kräuternote, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma</i> | 1 – 2/ 1 kg Gesamtmenge |