

Reinert-Produkte für Aspikwaren und Sülzen

Aspikwaren und Sülzen erfreuen sich immer reger Nachfrage. Schinkenstücke, Pilze und Gemüse oder Fisch sind eingehüllt in Gelee und so geschützt vor Sauerstoff und Austrocknen. Diese Produkte sind eine delikate und kalorienarme Alternative zu anderen Wurstsorten.

MONZINGER GELATINE®

Fleischerzeugnisse und Wurstwaren gewinnen mit MONZINGER GELATINE® an

- Farbe
- Geschmack
- Aroma

Hier kommen neben der neutralen Gelatine auch unsere pikant gewürzten Sorten und unsere WURSTTAUCHMASSE auf Gelatinebasis zum Einsatz.

MONZINGER GELATINE® schützt in Aspik eingelegte **Fisch und Feinkost** - Produkte vor Sauerstoff und Austrocknen und findet multi-funktionalen Einsatz in zahlreichen Produkten renommierter Firmen der Fischverarbeitung, vor allem in der Herstellung von Gelees und Aspik (glasklar und frisch).

Geschmacksverbesserer SCHMAKIN® und REINERTOSE®

- **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 vorhandene Salzgeschmack wird gemildert.

Produkt

Verwendungszweck

REINERTOSE®

*biologisch ausgeglichene Kombination aus Mono- und
Oligosacchariden für alle Wurstsorten und Fleischkonserven*

SCHMAKIN®

*Geschmacksverfeinerer für alle Wurstsorten und Fleischkonserven,
verstärkt und garantiert das volle Aroma*

SCHMAKIN® PLUS

*Geschmacksverfeinerer mit feiner Kräuternote für alle Wurstsorten und
Fleischkonserven, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma*

Alcamo-Lemón (Zitronenaroma)

gibt dem Aspikprodukt einen frischen Zitronengeschmack