

## Fisch und Feinkost

Delikater Räucherlachs, pikante Matjesfilets, Krabben in Knoblauchöl, ein knackiger Salat – bei vielen Verbrauchern stehen diese Lebensmittel ganz hoch im Kurs. Die gestiegene Nachfrage macht den Schritt von der handwerklichen zur industriellen Produktion unumgänglich – ohne dabei die Qualität der Produkte zu verringern. Wir bieten Ihnen eine breite Palette von seit vielen Jahren erfolgreich eingesetzten Artikeln, die nach technologischen und wirtschaftlichen Aspekten entwickelt wurden.

### Reinert-Lösungen für die Herstellung von Fischerzeugnissen

Matjes

Lachs

Krabben + Schrimps

Reinert-Lösungen für Dressings und Mayonnaise

## Speziell für Matjes

### Produkt

### Verwendungszweck

|  |  |
|--|--|
| <b>MATJES-REIF<br/>95001-10</b>          | <i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes-<br/>Art</i>   |
| <b>MATJES-REIF<br/>95001-40</b>          | <i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes-<br/>Art</i>   |
| <b>MATJES-REIF<br/>95001-15</b>          | <i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes-<br/>Art, ohne E 621 MSG</i>   |
| <b>MATJES-REIF NH<br/>95002-00</b>       | <i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach<br/>nordischer Art</i>  |
| <b>MATJES-REIF S<br/>95003-00</b>        | <i>Reifemittel zur Herstellung von edlem Matjesfilet mit der natürlichen<br/>Farbgebung</i>  |
| <b>MATJES-REIF<br/>95004-00</b>          | <i>Reifemittel zur Herstellung von edlem Matjesfilet, ohne E 621 MSG<br/>und ohne Salpeter, mit der natürlichen Reifung</i>                                      |
| <b>MATJES-REIF<br/>95005-00</b>          | <i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Matjesfilet mit<br/>Konservierung</i>  |
| <b>MATJES-REIF FORTE<br/>95006-00</b>    | <i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach<br/>Matjesart mit Antioxidans</i>  |
| <b>MATJES-REIF EXTRA<br/>95008-10</b>    | <i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach<br/>Matjesart mit E 621 MSG</i>  |
| <b>MATJES-REIF EXTRA<br/>95008-40</b>    | <i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach<br/>Matjesart ohne E 621 MSG</i>   |
| <b>KRÄUTER-MATJES-<br/>REIF 95700-00</b> | <i>Reifemittel zur Herstellung von skandinavisch gereiftem Heringsfilet<br/>nach Matjesart mit der gewohnten kräftigen Farbe und dem typischen<br/>Geschmack</i> |
| <b>SCHMAKIN® PLUS „F“</b>                | <i>Geschmacksverfeinerer mit feiner spezieller Würzung für Matjes und<br/>Matjessalate, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma</i>                             |

## Speziell für Lachs

### Produkt

### Verwendungszweck

#### **SALMO-REIF**

*Reifemittel aus natürlichen, komplexbildenden Salzen von Fruchtsäuren und Komplex-Zuckerarten zur Herstellung von Räucherlachs*

#### **GRAVERD-REIF PLUS**

*Reifemittel für Graverd-Lachs mit bakterizider und fungizider Wirkung, sorgt für sofortige Reifung verhindert das Abfließen des Zellwassers, intensiviert Geschmack und Aussehen*

#### **SEELACHS-REIF**

*Reifemittel für die Herstellung von Seelachs-Erzeugnissen, sorgt für natürliche Reifungsbeschleunigung, Verkürzung der Salzmengen und –zeiten, Vereinfachung und Erleichterung der Weiterverarbeitung*

## Speziell für Krabben und Schrimps

### Produkt

### Verwendungszweck

#### **KOMA-KON LAKE**

*Zusatz für Lake und Aufgüsse. Verluste werden reduziert, Haltbarkeit und Qualität des Endproduktes werden gesteigert. Mit oder ohne MSG bzw. Konservierung*

#### **FUNGAZOL F**

*Konservierungskombinat mit bakterizider und fungizider Wirkung, für Veredelungsbäder, zur Vorbehandlung von Feinkostsalaten und Krabben, wirkt auf natürlichem Wege konservierend. Die Haltbarkeit der Fertigware wird deutlich erhöht und stabilisiert*

#### **KNOBI-KRABBEN-KOMPLETTMISCHUNG**

*Für die problemlose Herstellung von Krabben in Öl. Zugabe 1 %*

#### **KNOBI-KRÄUTER-MISCHUNG**

*Natürliche Kräutermischung. Zugabe: 0,5 – 1 %*

#### **ANTIBAC AC-PH**

*Universelles und natürliches Frischhaltekombinat*

#### **KNOBLAUCHAROMA 15-FACH**

*Natürliches Aroma*



|   |   |
|---|---|
| <b>Kartoffelweiß Super und Kartoffelweiß Forte</b>                    | <i>Hilfsstoff für die Bearbeitung geschälter Kartoffeln, mit oder ohne Schwefel</i>   |
| <b>ACS-Fruchtsäurekombination<sup>®</sup> / ACS Forte<sup>®</sup></b> | <i>biologische Wirkstoffe mit stark konservierender Wirkung für alle empfindlichen Lebensmittel (Soßen, Dressings, Kartoffelklößen, Frischkäse, Konfitüren, Saftkonzentrate). Keine Rückkristallisation.</i>              |
| <b>ANTIBAC AC-PH</b>  | <i>Universelles und natürliches Frischhaltekombinat auch für Mayonnaise, Ketchup und Soßen sowie für Zutaten für Fleischsalate, Äpfel und Zwiebeln</i>  |
| <b>KONSAMAT<sup>®</sup></b>   | <i>biologische Hilfsstoffe mit bakterizider und fungizider Wirkung. Zum Abpuffern der Essigspitze und zum Stützen des pH-Werts. Für Feinkostsalate, Farb- und Waschbäder in Verbindung mit <b>Antibac<sup>®</sup></b></i> |
| <b>KONSAMAT<sup>®</sup> PLUS</b>                                      | <i><b>AC-PH.</b> Wirkt anti-oxydierend bei hohem Fettanteil.</i>  |
| <b>FUNGAZOL<sup>®</sup> F</b>   | <i>zur Außenbehandlung von Fleisch- und Wurstwaren zur Verhinderung der Schimmelbildung, für Veredelungsbäder, zur Vorbehandlung von Feinkostsalaten und Krabben</i>  |
| <b>KOMUNELL FG 87</b>   | <i>Spezial-Desinfektionsmittel auf Basis geruchloser Alkohole und Aldehyde mit breitem mikrobizidem Spektrum, wirkt gegen Schimmel, Hefen, grampositive und –negative Verderbniserreger</i>                               |