

## Pökelhilfsmittel

### SCHINKIN® CUM

- sorgt für kräftige und stabile Umrötung
- verhindert Reifefehler
- bewirkt bessere Haltbarkeit
- verbessert die Konsistenz
- bringt herzhaften Schinkengeschmack
- gleicht Fleischqualitäten aus

**SCHINKIN® CUM** ist der universelle Wirkstoff für alle Rohpökelwaren. Gerade bei dieser Produktgruppe sind Erzeugnisse mit unbefriedigender Qualität oder gar Fehlfabrikationen nicht selten. Ursachen sind schwankende Qualitäten des Rohmaterials bzw. begrenzte Möglichkeiten, den Pökel- und Reifungsprozess zu beeinflussen. Diese Probleme werden durch **SCHINKIN® CUM** verhindert.

<b>Produkt</b>	<b>Verwendungszweck</b>	<b>Zugabe in g</b>
<b>SCHINKIN® CUM R mit Salpeter</b>	<i>zur Veredelung aller Rohpökelerwaren, zur Verbesserung der Farbhaltung und des Geschmacks</i>	80/ 1 l Lake
<b>SCHINKIN® CUM R „FINESSE“ mit Salpeter</b>	<i>zur Rohschinkensalzung, vorzüglich geeignet für Impf-, Nass- und Trockenpökellung, mit pH-Wert-Regler</i>	30/ 1 l Lake
<b>SCHINKIN® CUM R 11 mit Salpeter</b>	<i>für bessere Farbe und Farbhaltung bei Pökelerwaren mit abgerundetem Pökelaroma, für Sicherheit bei der Pökellung</i>	100/ 1 l Lake
<b>SCHINKIN® CUM SPEZIAL ohne Salpeter</b>	<i>mit Geschmacksverfeinerer und Farbstabilisatoren zur optimalen Rohschinkenherstellung. Bestens geeignet für kleinstückige Ware.</i>	100/ 1 l Lake
<b>SCHINKIN® CUM R 11 ohne Salpeter</b>	<i>sorgt für appetitliche Farbe, beste Farbhaltung, feste Fleischstruktur</i>	100/ 1 kg Salzmischung
<b>SCHINKIN® CUM R 11 mit Salpeter und gebrochenen Gewürzen</b>	<i>zusammengestellt nach traditionellen Rezepturen unter Berücksichtigung modernster Erkenntnisse, bringt vorzüglichen Geschmack, Zartheit und hervorragende Haltbarkeit</i>	100/ 1 kg Salzmischung
<b>SCHINKIN® CUM R 11 ohne Salpeter und gebrochenen Gewürzen</b>	<i>sorgt für ausgezeichneten Pökelerfolg, besonders aromatischen und delikaten Geschmack, kräftige Pökelfarbe und feste Fleischstruktur</i>	100/ 1 kg Salzmischung

## 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 Kochpökelfleischwaren. **SCHINKIN® sine**-Produkte werden laufend entsprechend dem Fortschritt der Pökeltechnologie 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/ 1l Lake
<b>SCHINKIN® sine K</b>	<i>für Kochschinken, Rippchen, Kaiserfleisch. Sorgt für gleichmäßige Durchpökellung, gute Farbe und Farbhaltung. Kochverluste werden vermindert</i>	60
<b>SCHINKIN® sine K Pikant</b>	<i>für Gewürzschinken mit dem typischen Landrauch-Aroma für Kochschinken und heiß gegarte Ware, intensiviert die Rötung.</i>	50
<b>SCHINKIN® sine K 100</b>	<i>für Gewürzschinken zur intensiven Umrötung, Farbhaltung und Geschmacksverbesserung sowie Verminderung der Kochverluste</i>	100
<b>SCHINKIN® sine Spezial</b>	<i>Lakezusatz zur Intensivierung der Farbe und des Geschmacks und zur Verbesserung der Ausbeute</i>	60

<b>SCHINKIN<sup>®</sup> sine Aromat</b>	<i>für natürliche Fleischstruktur, besondere Farb- und Geschmacksintensität</i>	60
<b>SCHINKIN<sup>®</sup> sine K Neu</b>	<i>verleiht den Kochpökelfleischen einen milden delikaten Geschmack, sorgt für feinstes Pökelaroma, bringt vorzügliche Farbe und Farbhaltung</i>	100
<b>SCHINKIN<sup>®</sup> PERFEKT 40405</b>	<i>für alle Kochpökelfleische mit typischer Pökelfwürzung und verstärkter Umrötung, mit Phosphat</i>	60 – 80 plus 9 – 10 % Nitritpökelsalz
<b>SCHINKIN<sup>®</sup> PERFEKT EE</b>	<i>für Kochschinken; gibt Sicherheit, bürgt für Pökelerfolg, Verbessert die Ausbeute, mit Phosphat und Protein, stabilisiert den Fleischgeschmack</i>	100
<b>SCHINKIN<sup>®</sup> PERFEKT N</b>	<i>mit Schinken mit besonderem Aroma, bringt Fabrikationssicherheit und Rentabilität durch wesentliche Verringerung der Kochverluste</i>	100
<b>SCHINKIN<sup>®</sup> PHOS K</b>	<i>Leuzinsatz mit Phosphat für saftig-zarte Pökelfleische und Verminderung der Kochverluste</i>	50
<b>Schnellpökelfleisch K 4</b>	<i>ein Spezialpräparat, das den Kochpökelfleischen einen ausgewogenen Geschmack gibt. Kräftige Pökelfarbe und die hervorragende Frischhaltung geben Kochpökelfleischen ein verkaufsattraktives Aussehen</i>	90
<b>Schinkenspritzmittel Hausmischung</b>	<i>zusammengestellt nach traditionellen Rezepturen unter Berücksichtigung modernster Erkenntnisse der Kochpökelfleischenherstellung. Gibt vorzüglichen Geschmack, Zartheit und hervorragende Haltbarkeit</i>	100 – 150

<b>Schinkenspritzmittel Spezial</b>	<i>sorgt für appetitliche Farbe, beste Farbhaltung und Fleischstruktur. Die Würzung kann nach Ihrer Wahl separat beigefügt oder auch beigemischt werden</i>	120
<b>HAM-POWER® 60 bzw. 120</b>	<i>speziell abgestimmt für besonders gute Farbhaltung, Festigkeit und Stabilität, wenn Hochgeschwindigkeits-Slicer eingesetzt werden</i>	