

Reifemittel für Fleisch- und Fischerzeugnisse

Für Wurstwaren

REINOFIX® RAPID

- ergibt rasche Schnittfestigkeit
- erzielt schnelle und stabile Umrötung
- garantiert hygienisch sichere Produkte
- ermöglicht deutlich verkürzte Reifung
- verfeinert Aroma und Geschmack

REINOFIX® RAPID ist ein universelles Schnellreifemittel für jede Art von Rohwurst. Schnellgereifte Rohwürste haben in zahlreichen Ländern einen nicht unerheblichen Anteil an der Gesamtproduktion schnittfester Rohwürste. Während früher die Herstellung schnellgereifter Rohwürste häufig zu sensorisch unbefriedigenden Ergebnissen führte, ermöglichen heute verbesserte Wirkstoffe bzw. Wirkstoffkombinationen und eine genaue Steuerung der klimatischen Reifebedingungen ein zufriedenstellendes und einwandfreies Produktionsergebnis. Die Eigenschaften von **REINOFIX® RAPID** sind hierbei ein unentbehrlicher Bestandteil geworden.

REINOPUR®

- stabilisiert die Reifung
- verfeinert Geschmack und Aroma
- beschleunigt die Umrötung
- ergibt stabile Farbhaltung
- verringert das Produktionsrisiko

REINOPUR® ist ein Wirkstoff für naturgereifte Rohwurst. Naturgereifte, über längere Zeit fermentierte und getrocknete Rohwurst zählt sicher zu den hochwertigsten Fleischerzeugnissen. Ihre Herstellung erfordert neben einer sorgfältigen Auswahl der Rohware technologisches Können und spezifisch abgestimmte Wirkstoffe. Besondere Risiken bei der Herstellung sind verzögerte und ungenügende Umrötung, keine oder verlangsamte Schnittfestigkeit, Fehl aromen und Ranzigkeit. **REINOPUR®** schützt nachweislich vor diesen Fehlentwicklungen.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
REINOFIX® RAPID 15	<i>Schnellreifemittel auf GDL-Basis mit Farbstabilisator und Antioxidantien und der typischen Rohwurstaromatisierung</i>	10/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 3/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOFIX® RAPID 10	<i>Schnellreifemittel auf GDL-Basis für vollkommend Umrötungssichere Farbhaltung und gute Schnittfestigkeit bei dauerhaftem Geschmack</i>	15/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 5/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOPUR® PLUS mit Salpeter	<i>Naturreifemittel für sichere Reifung und Aromaverbesserung, sorgt für stabile Farbhaltung und lange Haltbarkeit</i>	15/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 5/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOPUR® ohne Salpeter	<i>Reifemittel für schnittfeste Rohwurst, verleiht Dauerwurst einen saubereren aromatischen Geschmack, sorgt für beste Farbe und Farbhaltung</i>	15/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 5/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOPUR® 10	<i>verringert das Produktionsrisiko, verbessert den Geschmack und das Aroma der Rohwurst durch angenehm milde Säuerung, trägt zur Bildung einer kräftigen Pökelfarbe bei</i>	10/ 1 kg Fleisch- und Fettmenge
STARTERKULTUREN	<i>ausgewählte Mikroorganismen verschiedener Stämme von Staphylokokken, Laktobazillen und Mikrokokken</i>	Beutelinhalt für 100 kg Masse

Für Fischerzeugnisse

Als Alternative für auf besonders gesunde Ernährung achtende Genießer steht Fisch ganz hoch im Kurs. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung!

Speziell für Matjes

Produkt	Verwendungszweck
MATJES-REIF 95001-10	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes-Art</i>
MATJES-REIF 95001-40	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes-Art</i>
MATJES-REIF 95001-15	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes-Art, ohne E 621 MSG</i>
MATJES-REIF NH 95002-00	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach nordischer Art</i>
MATJES-REIF S 95003-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von edlem Matjesfilet mit der natürlichen Farbgebung</i>
MATJES-REIF 95004-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von edlem Matjesfilet, ohne E 621 MSG und ohne Salpeter, mit der natürlichen Reifung</i>
MATJES-REIF 95005-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Matjesfilet mit Konservierung</i>
MATJES-REIF FORTE 95006-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach Matjesart mit Antioxidans</i>
MATJES-REIF EXTRA 95008-10	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach Matjesart mit E 621 MSG</i>
MATJES-REIF EXTRA 95008-40	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach Matjesart ohne E 621 MSG</i>
KRÄUTER- MATJES-REIF	<i>Reifemittel zur Herstellung von skandinavisch gereiftem Heringsfilet nach Matjesart mit der gewohnten kräftigen Farbe und dem typischen</i>

95700-00

Geschmack

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*