

Reinert-Produkte für Rohpökelfleischwaren

Pökelfleischhilfsmittel

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 Rohpökelfleischwaren. Gerade bei dieser Produktgruppe sind Erzeugnisse mit unbefriedigender Qualität oder gar Fehlfabrikationen nicht selten. Ursachen sind schwankende Qualitäten des Rohmaterials bzw. begrenzte Möglichkeiten, den Pökelfleisch- und Reifungsprozess zu beeinflussen. Diese Probleme werden durch **SCHINKIN® CUM** verhindert.

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

Geschmacksverbesserer

SCHMAKIN®

- 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 Salzgeschmack wird gemildert.

REINERTOSE®

- mildert den Salzgeschmack
- verbessert die Umrötung
- verstärkt das produkttypische Aroma

REINERTOSE® ist eine ausgeglichene Zuckerkombination für Fleisch- und Wurstwaren, erfüllt daneben wichtige technologische Funktionen und trägt wesentlich zur Haltbarkeit bei. Die spezielle Zuckerkombination schwächt den technologisch notwendigen Salzanteil geschmacklich soweit ab, dass er als angenehm empfunden wird. Außerdem wird die Ausbildung der Pökelfarbe stabilisiert.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
SCHMAKIN®	<i>Geschmacksverfeinerer für alle Wurstsorten und Fleischkonserven verstärkt und garantiert das volle Aroma auch bei hohen Sterilisationstemperaturen</i>	1 – 2 / 1 kg Gesamtmenge
SCHMAKIN® PLUS	<i>Geschmacksverfeinerer mit feiner Kräuternote für alle Wurstsorten und Fleischkonserven, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma</i>	1 – 2/ 1 kg Gesamtmenge
SCHINKENGEWÜRZ-EXTRAKT	<i>natürliche Gewürzextrakte für Schinken, mit oder ohne Raucharoma</i>	3/ 1 Lake
RAUCHIN® NEU	<i>Raucharoma auf natürlicher Basis</i>	0,5 – 1 g