

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR /Meat



DÖNER UND WEITERE HALALFÄHIGE PRODUKTE

Wir veredeln Lebensmittel.



Döner Produkte

M-BLEND® WÜRZUNGEN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
52.10291	M-BLEND® Döner Würz-Mix 1	Würzung	Döner	Döner-Würzung nach griechischer Gyros-Art: – feine Kräuternote mit Oregano und Thymian, kombiniert mit kräftiger Knoblauch-Pfeffernote	10–15 g/kg
52.10292	M-BLEND® Döner Würz-Mix 17	Würzung	Döner	Döner-Würzung mit intensiver Kräuternote: – Würzrichtung Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin und leichter Schärfe	17 g/kg
52.22039	M-BLEND® WM Antalya Döner 1620	Würzung	Döner	Orientalische Würzung für Hähnchendöner: – sehr raffinierte Mischung für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis – mit Joghurt auch als Marinade einzusetzen	23 g/kg trocken oder 62,5 g/kg als Joghurt- marinade
52.10293	M-BLEND® Chicken Döner 25	Würzung	Döner	Würzung für Hähnchendöner: – intensive Paprika-Curry Würzung, kombiniert mit frischer Oregano-/Thymian Kräuternote	25 g/kg
52.10294	M-BLEND® Chicken Döner 20	Würzung	Döner	Basis-Würzsalz für Hähnchendöner: – Mischung mit den Hauptkomponenten Paprika, Curry, Oregano und Thymian	20 g/kg

M-BRINE® LAKEPRÄPARATE

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
20.21801	M-BRINE® Döner Gold LSL	Lake	Hähnchen-/ Kalbfleisch	Tumblepräparat speziell für Döner-Anwendungen: – Fleischsaft wird besser in den Fleischscheiben gebunden und tritt unter Hitzeeinwirkung am Grill weniger stark aus – erhöht die Geschmeidigkeit und Zartheit der Fleischscheiben – erhöht die Wasserbindung im Produkt	30 g/kg
20.21802	M-BRINE® Döner Gold 2	Lake	Hähnchen-/ Kalbfleisch	Tumblepräparat – erhöht die Geschmeidigkeit und Zartheit der Fleischscheiben – erhöht die Wasserbindung im Produkt	20 g/kg

M-MULSION® EMULGATOREN/ STABILISATOREN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
15.00296	M-MULSION® HEM 100	Emulgator/ Stabilisator	Döner	Spezial-Emulgator aus cellulosischen Fasern, Hydrokolloiden und weiteren funktionellen Inhaltsstoffen: – durch die Hitzeeinwirkung des Dönergrills werden die Inhaltsstoffe aktiviert und binden den austretenden Fleischsaft	10 g/kg
15.00295	M-MULSION® CEGE	Emulgator	Hackfleischdöner	Klassischer Emulgator auf Basis Mono-Diglyceride von Speisefettsäuren: – sorgt für eine gute Wasser- und Fettbindung in der Hackfleischmasse, besonders durch die Hitzeeinwirkung des Dönergrills	5–10 g/kg
10.00275	M-TEC® PH	Stabilisator	Döner	Stabilisator auf Phosphatbasis: – verbessert die Wasserbindung des Fleischproteins – erhöht die Geschmeidigkeit von z. B. Kalb- und Lammfleisch – zur Verwendung in der Hackfleischmasse oder zur Vorbehandlung von Hähnchen-, Kalb- oder Lammfleisch	3–5 g/kg

M-XTRA® TOP-NOTEN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
56.00327	M-XTRA® Brühe MG	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note Brühe , milde Grundwürze	3 g/kg oder je nach Verwendung
56.00411	M-XTRA® Rindfleisch MG	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note Rindfleisch , würzige, gebratene Rindfleisch-Note	3 g/kg oder je nach Verwendung
56.00321	M-XTRA® Cumin	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note Cumin	1–3 g/kg oder je nach Verwendung
56.00322	M-XTRA® Garlic	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note Knoblauch	0,5–1 g/kg oder je nach Verwendung
56.00323	M-XTRA® Onion	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note Zwiebel	0,5–1 g/kg oder je nach Verwendung



Halal Produkte

M-FERMENTIC® ROHWURST

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
53.22202	M-FERMENTIC® Sucuk INTENSE	Rohwurst	Sucuk fermentiert	Sucuk Combi für fermentierte rohe oder fermentierte gegarte Sucuk: – würziger, scharfer Sucuk-Geschmack mit den Hauptkomponenten Cumin, Chili und Knoblauch – Combipräparat enthält Reifemischung und Kutterhilfsmittel, abgestimmt auf die Fermentation von Sucuk mit M-CULTURE® Starterkulturen	34 g/kg
53.22203	M-FERMENTIC® Sucuk MILD	Rohwurst	Sucuk fermentiert	Sucuk Combi für fermentierte rohe oder fermentierte gekochte Sucuk: – mild würziger, leicht scharfer Sucuk-Geschmack mit den Hauptkomponenten Cumin, Chili und Knoblauch – Combipräparat enthält Reifemischung und Kutterhilfsmittel, abgestimmt auf die Fermentation von Sucuk mit M-CULTURE® Starterkulturen	28 g/kg
53.22204	M-FERMENTIC® WM Sucuk Eco	Rohwurst	Sucuk	Sucuk-Top-Note zum Verstärken von bestehenden Sucuk-Produkten sowie für diverse Brühwurst- und Rohwurstprodukte: – als Würzung für sehr milde dezente Sucuk-Produkte – Würzung ist je nach gewünschter Anwendung mit M FOOD GROUP® Reife- und Kutterhilfsmitteln sowie den M-CULTURE® Starterkulturen kombinierbar	5–10 g/kg
53.22205	M-FERMENTIC® Turkey Kal. 55	Rohwurst	Salami Kal. 55	Salami Combi für Truthahn-Salami Kal. 55: – abgerundete Grundwürzung mit intensiver Knoblauchnote – inkl. Reifepräparat, abgestimmt auf die Anforderungen der Fermentation mit M-CULTURE® Starterkulturen	10 g/kg
53.22206	M-FERMENTIC® Turkey PEP Kal. 55	Rohwurst	Salami Kal. 55	Peperoni Salami Combi für Truthahn-Salami Kal. 55: – feurig scharf und leicht zitronig frisch – inkl. Reifepräparat, abgestimmt auf die Anforderungen der Fermentation mit M-CULTURE® Starterkulturen	15 g/kg



M-CULTURE®

STARTER- & SCHUTZKULTUREN

Art.-Nr.	Name	Zusammensetzung	Produktinformation	Abpackungen
44.00004	M-CULTURE FA 35	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pd. pentosaceus</i> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. xylosus</i> 	– für alle schnittfesten Rohwurstsorten und Sucuk, die eine schnelle Säuerung erfordern	20 g (für 100 kg Masse)
44.01153 44.00150 44.00053	M-CULTURE FA 38	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Pd. pentosaceus</i> • <i>Db. hansenii</i> 	– für alle schnittfesten Rohwurstsorten und Sucuk, die eine sehr rasche Säuerung und ein typisches Aroma erfordern	20 g (für 100 kg Masse) 30 g (für 150 kg Masse) 200 g (für 1000 kg Masse)

M-SAFE®

HALTBARKEITSSYSTEME

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
58.45436	M-SAFE® BG 60	Haltbarkeit	Salam/Sosis	Verbesserung der Produkthaltbarkeit durch Acetateffekt: – verleiht dem Produkt einen frischen Geschmack ohne Off-Flavour – verbesserte Produktsicherheit bei langen Restlaufzeiten im Handel	6 g/kg oder je nach Verwendung



Alle Produkte in diesem Katalog sind halalfähig und können auf Wunsch halal zertifiziert werden.





M-COLOUR® FARBSYSTEME

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
59.00067	M-COLOUR® CCP 27	Farbsysteme	Salami/Sucuk/Salam/ Sosis	Carmin-Farbstoff für natürliche Fleischfarbe: – durch die Kombination verschiedener färbender Substanzen wird eine sehr natürliche Fleischfarbe erreicht und der violette Einschlag des Carmin gemindert – sehr hitze- und lichtstabil – verbindet sich mit der Fleischstruktur und saftet nicht aus – Allroundprodukt für alle gepökelteten Fleischerzeugnisse	1–3 g/kg oder je nach Verwendung
59.00068	M-COLOUR® BR 30	Farbsysteme	Salami/Sucuk/Salam/ Sosis	Stabilisierter Farbstoff auf Basis Roter Bete: – deutlich hitzestabiler als herkömmliche unstabilierte Rote Bete Produkte – für Rohwurst und kleinkalibrige erhitzte Wurstwaren, z. B. Sucuk	2–4 g/kg oder je nach Verwendung
59.00061	M-COLOUR® Pure Red CS Halal	Farbsysteme	Salami/Sucuk/Salam/ Sosis	Natürlicher rein pflanzlicher Farbstoff ohne Carmin: – erfüllt die Anforderungen an die Deklaration: färbendes Lebensmittel – hitze- und lichtstabil	6 g/kg

M-CUT® BRÜHWURST

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
51.00433	M-CUT® Tavuk Sosis	Brühwurst	Salam/Sosis	Brühwurst Combi für Rindfleischwurst oder Rindfleischwürstchen: – Würzung mit den Hauptkomponenten Knoblauch, Pfeffer, Kümmel – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf pflanzlicher Basis	15 g/kg
51.00434	M-CUT® Tavuk Salam	Brühwurst	Salam/Sosis	Brühwurst Combi für Rindfleischwurst oder Rindfleischwürstchen: – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Muskat, Koriander – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf Basis Carmin	23 g/kg
51.00435	M-CUT® Dana Sosis	Brühwurst	Salam/Sosis	Brühwurst Combi für Geflügelfleischwurst oder -würstchen: – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Glutamat – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf Basis Carmin	15 g/kg
51.00436	M-CUT® Dana Salam	Brühwurst	Salam/Sosis	Brühwurst Combi für Geflügelfleischwurst oder -würstchen: – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Muskat, Zwiebel – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf Basis Carmin	25 g/kg
51.00437	M-CUT® Izgralik Sosis	Brühwurst	Salam/Sosis	Brühwurst Combi für Bratwurst aus Geflügel- oder Rindfleisch: – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Kümmel, Muskat – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel – enthält Glutamat	20 g/kg



M-TEC[®] TECHNOLOGIE

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
10.20078	M-TEC[®] Sucuk Booster	Struktur und Festigkeit	Sucuk gekocht	Festigkeits-Booster auf pflanzlicher Basis: – zur Optimierung der Festigkeit von GEGARTEN Sucuk-Produkten – zur Optimierung von ökonomischen Rezepturen	72 g/kg oder je nach Verwendung

M-MULSION[®] EMULGATOREN/ STABILISATOREN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
15.00215	M-MULSION[®] TX 100	Emulgator/ Festigkeit und Struktur	Salam/Sosis	Pflanzlicher Emulgator mit stark strukturgebenden Eigenschaften: – gute emulgierende Eigenschaften – starker Einfluss auf Textur und Festigkeit – enorme Verbesserung der Bißfestigkeit – besonders für ökonomische Sosis-Rezepturen	10 g/kg oder je nach Verwendung
15.00292	M-MULSION[®] KE 34 PF	Emulgator/ Festigkeit und Struktur	Salam/Sosis	Emulgator auf rein pflanzlicher Basis: – Kombination aus hochfunktionellen emulgierenden pflanzlichen Proteinen und Hydrokolloiden – stabilisiert Grenzrezepturen und verhindert Fett- und Geleeabsatz – auch zur Herstellung von Fetteulsionen im Kutter geeignet	20 g/kg oder je nach Verwendung
15.00290	M-MULSION[®] KE 34	Emulgator	Salam/Sosis	Hochleistungsemulgator: – Kombination aus hochfunktionellem stark emulgierenden Rinderprotein und Hydrokolloiden – stabilisiert Grenzrezepturen und verhindert Fett- und Geleeabsatz – auch zur Herstellung von Fetteulsionen im Kutter geeignet	20 g/kg oder je nach Verwendung

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY

M®
Food Group



**DOWNLOAD
CENTER**



M FOOD GROUP® GmbH

📍 Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen
Germany
☎ +49 5492 55700-100
✉ info@m-foodgroup.de
🌐 www.m-foodgroup.de



0223