

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR **/Meat**



PRODUKTKATALOG

Wir veredeln Lebensmittel.

FAMILIENUNTERNEHMEN

Als M FOOD GROUP® können wir auf über 20 Jahre Erfahrung zurückblicken, wenn es darum geht, Lebensmittel natürlich zu veredeln.

Unsere Kunden können wir – wie nur wenige Unternehmen – tatkräftig von der ersten Idee bis zum marktreifen Produkt begleiten. Dieser ganzheitliche Ansatz ist es, den unsere Kunden schätzen und diesem Gedanken fühlen wir uns weiter verpflichtet.



Gregor Scheffer

Geschäftsführender Gesellschafter



Dominik Scheffer

Gesellschafter / Vertriebsleitung



CULTURES

STARTER- & SCHUTZKULTUREN

Screening, Forschung und Entwicklung neuer Mikroorganismen und biotechnologischer Produkte ist das Fachgebiet der MicroTec. Von der Kulturen-Produktion im Labormaßstab über das Scale up in den Produktionsmaßstab und die Produktion von Mikroorganismen auf der eigenen Fermentieranlage.

Im hauseigenen Reinraum der Klasse 10 werden die Starter- und Schutzkulturen hergestellt – Mikroorganismen, die Fermentationsprozesse in Lebensmitteln auf vielfältige und vor allem sichere Wirkweise unterstützen.

TASTE

GEWÜRZE & ADDITIVE

Da ist Geschmack drin: Bei der Herstellung von Gewürzmischungen und funktionellen Additiven werden Gewürzextrakte, Gewürzöle oder Einzelpräparate durch Hochleistungs-Mischanlagen miteinander vermengt.

Das Meat Cracks[®] Qualitätsmanagementsystem ist nach dem aktuellen IFS Food auf höherem Niveau und der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Weiterhin können Produkte auf Kundenwunsch gemäß Halal (inkl. Passover) zertifiziert werden.

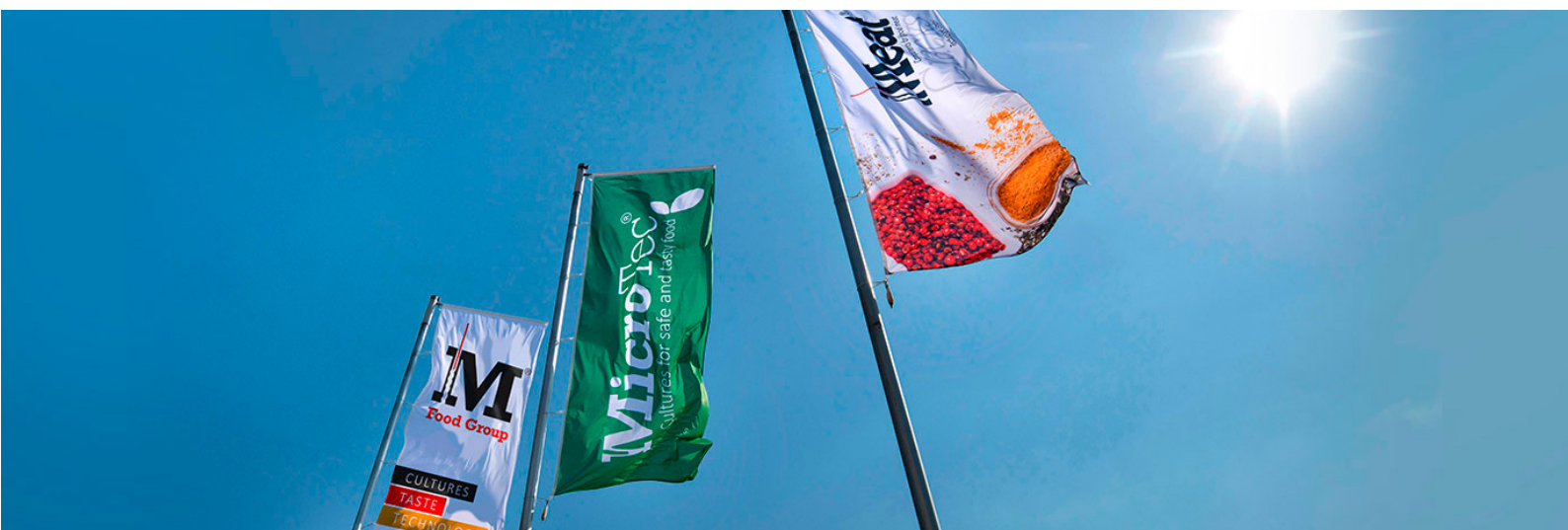
TECHNOLOGY

FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

Egal ob auf Kundenanfrage oder in Eigeninitiative: In unserem Forschungs- und Entwicklungszentrum arbeiten die Forschungsteams an innovativen Produkten und neuartigen Herstellungstechnologien, die Ihre Lebensmittel noch besser machen.

MicroTec

MeatCracks[®]



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®

DAS LEISTEN WIR:

- Ideenfindung – vom Rohstoff bis zur Serienreife
- Konzeptionelle Beratung bei der Entwicklung und Produktion industriell hergestellter Lebensmittel
- Probeproduktionen sowie Optimierungen bei Roh- und Hilfsstoffen
- Lieferung von Starter- und Schutzkulturen, Additiven, Gewürzen und Spezialmischungen nach kundenspezifischen Anforderungen

INHALT

| | |
|---|----|
| M-FERMENTIC [®] Rohwurst..... | 6 |
| M FOOD GROUP [®] Module's [®] | 8 |
| M-CURE [®] Rohpökelprodukte | 9 |
| M-CULTURE [®] Starter- & Schutzkulturen..... | 10 |
| M-BRINE [®] Kochpökelpwaren | 12 |
| M-SPREAD [®] Kochwurst | 14 |
| M-CUT [®] Brühwurst | 15 |
| M-MULSION [®] Emulgatoren & Stabilisatoren | 16 |
| M-BLEND [®] Convenience | 18 |
| M-XTRA [®] Top-Noten | 20 |
| M-COLOUR [®] Farbsysteme..... | 21 |
| M-SAFE [®] Haltbarkeitssysteme | 22 |
| M-TEC [®] Technologie..... | 23 |



M-FERMENTIC® ROHWURST

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|-------------------------------------|----------|--|--|-----------|
| 53.00270 | M-FERMENTIC® Classic | Rohwurst | Salami z. B. Kal. 45 | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Koriander – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 9 g/kg |
| 53.00271 | M-FERMENTIC® Garlic | Rohwurst | Salami z. B. Kal. 45 | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u.a. Knoblauch, Pfeffer, Koriander – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 11 g/kg |
| 53.00272 | M-FERMENTIC® Pepper | Rohwurst | Salami z. B. Kal. 45 | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Koriander, Piment – enthält groben Pfeffer – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 11 g/kg |
| 53.00273 | M-FERMENTIC® Peperoni | Rohwurst | Salami z. B. Kal. 45 | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u.a. Chili, Paprika, Pfeffer – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 12 g/kg |
| 53.00754 | M-FERMENTIC® Mediterran | Rohwurst | Salami z. B. Kal. 45 | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Koriander, luftgetrocknetes Aroma – enthält Aromen – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 10 g/kg |
| 53.00600 | M-FERMENTIC® Hähnchen-salami | Rohwurst | Salami z. B. Kal. 45, insbesondere Hähnchen-salami | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u.a. Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel – enthält Aromen und Glutamat – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 13 g/kg |

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|---|----------|---|---|-------------------------------------|
| 53.00755 | M-FERMENTIC® Pizza Classic | Rohwurst | Pizzasalami, z. B. Kal. 45 | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Koriander, Zwiebel – inkl. Rosmarinextrakt zur Verbesserung der Fettstabilität – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 11 g/kg |
| 53.00756 | M-FERMENTIC® Pizza PEP | Rohwurst | Pizzapeperoni z. B. Kal. 45 | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u. a. Paprika, Chili, Pfeffer – inkl. Rosmarinextrakt zur Verbesserung der Fettstabilität – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – zur Verwendung in größeren Kalibern empfiehlt sich der zusätzliche Einsatz von M-FERMENTIC® Rowidex | 18 g/kg |
| 53.00750 | M-FERMENTIC® LowSalt Salami 1607 | Rohwurst | Rohwurst salz-/natrium- reduziert, z. B. Kal. 45 | Für diverse Rohwurstprodukte geeignet – ermöglicht Natriumreduktion um ca. 25 % – enthält Würzung, Umrötung, Zuckerstoffe und Salzersatzstoffe – 19,5 g/kg Nitritpökelsalz müssen separat zugegeben werden – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Koriander, Knoblauch – enthält Aromen – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen | 17 g/kg |
| 53.00757 | M-FERMENTIC® Mini Classic | Rohwurst | Minisalami/ Sticksalami | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Ingwer, Knoblauch | 10 g/kg |
| 53.00758 | M-FERMENTIC® Pfefferbeißer | Rohwurst | Pfefferbeißer | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Ingwer – enthält groben Pfeffer – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen | 10 g/kg |
| 53.00759 | M-FERMENTIC® Mettenden | Rohwurst | Mettwurst | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Liebstöckel – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen | 6 g/kg |
| 53.00060 | M-FERMENTIC® Streichwurst fein | Rohwurst | Teewurst/ Streichmett- wurst fein | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Liebstöckel, Rumaroma – enthält Aromen – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen | 10 g/kg |
| 53.00061 | M-FERMENTIC® Streichwurst grob | Rohwurst | Teewurst/ Streichmett- wurst grob | Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Rauch – enthält Aromen – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen | 6 g/kg |
| 53.00067 | M-FERMENTIC® Zwiebelmett | Rohwurst | Zwiebelmett- wurst | Combiprodukt inkl. Würzung und Umrötung – Teil der Zwiebelmettwurst Systemlösung: M-FERMENTIC® Zwiebelmett + M-CULTURE® Safe 3100 + M-SAFE® MC-RE 200 + M-SAFE® Permeat Z – Würzrichtung: Zwiebel, Pfeffer, Muskat – enthält Aromen | 15 g/kg |
| 53.00760 | M-FERMENTIC® Rowidex | Rohwurst | Reifepräparat/ Umrötung in Rohwurst | Reifemischung mit Zuckerstoffen und Umrötung – für eine zügige Reifung und stabile Pökelfarbe – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen | 2,5–8 g/kg je nach Verwendung |
| 53.00761 | M-FERMENTIC® Booster | Rohwurst | Reifepräparat/ Festigkeit in Rohwurst | Fermentationshilfsstoff für eine zügige, gleichmäßige Abtrocknung – enthält cellulose Fasern für einen gleichmäßigen Transport des Wassers aus dem Inneren der Salami an die Oberfläche – Rohwurst kann schneller und gleichmäßiger abgetrocknet werden, ohne Trockenränder zu riskieren – Rohwurst ist schneller schnittfest und weist insgesamt eine bessere Gelbfärbung und Festigkeit auf | 5 g/kg |
| 10.00001 | M-FERMENTIC® Pro 100 | Rohwurst | Reifepräparat/ Festigkeit in Rohwurst | Fermentationshilfsstoff für eine schnellere Gelbfärbung und bessere Schnittfestigkeit – enthält cellulose Fasern und tierische Proteine sorgen für eine deutlich schnellere und stärkere Gelbfärbung – die Slicebarkeit der Rohwurst kann schon bei vergleichsweise geringen Abtrocknungsverlusten erzielt werden | 10 g/kg |
| 53.00310 | M-FERMENTIC® White-Ex II® | Rohwurst | Weißausschlag, Rohwurst | Funktionelle Mischungen gegen Weißausschlag bei Rohwürsten: – verhindert Mg-Di-Laktat-Aussalzen an der Oberfläche von Rohwürsten | 5–7,5 g/kg |



Module's®

DAS BAUKASTEN-SYSTEM



MAXIMALE FLEXIBILITÄT

- bei der Kombination aus Geschmack und Kaliber
- bei der Produktion durch gleiche Grundstoffe und on top Geschmackspräparate
- bei der Berücksichtigung individueller produktionsbedingter Anforderungen



MAXIMALE KOMPATIBILITÄT

- da alle Produkte „aus einer Hand“ kommen
- da alle Module perfekt aufeinander abgestimmt sind; insbesondere unsere Kulturen



MAXIMALE SICHERHEIT

- durch abgestimmte Produkte
- durch gleichbleibende Qualität – auch bei unterschiedlichen Geschmacksausprägungen
- durch exakt eingestellte Zuckergehälter



ÜBERSICHT M FOOD GROUP® MODULE'S

SALAMI

BasicLine

SALAMI

ItalianLine

KOCHPÖKEL

BasicLine



M-CURE® ROHPÖKELPRODUKTE

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|---|-----------------------|---|---|-----------|
| 25.00313 | M-CURE® Würfelschinken | Rohpökel- produkte | Schinken- würfel o.a. Rohpökel- produkte | Pökelpreparat für Würfelschinken, Schinkenspeck: – enthält Würzung, Umrötung und Zuckerstoffe – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – Würzrichtung: u.a. Koriander, Wacholder | 8 g/kg |
| 25.00314 | M-CURE® Schinkenspeck | Rohpökel- produkte | Schin- kenspeck, geräuchert | Pökelpreparat für Schinkenspeck, Würfelschinken: – enthält Würzung Umrötung und Zuckerstoffe – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – kann mit Starterkulturen für Rohpökelfwaren aus dem M-CULTURE® Sortiment kombiniert werden – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Wacholder, Koriander | 5 g/kg |
| 25.00310 | M-CURE® Kernschinken | Rohpökel- produkte | Rohschinken, geräuchert | Pökelpreparat für geräucherten Rohschinken – enthält Würzung, Umrötung, Zuckerstoffe – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – mit M-CULTURE® Starterkulturen für Rohpökelfwaren kombinierbar – fördert eine vollständige Umrötung auch für große Muskelstücke ohne Umrötefehler im Kern – Würzrichtung: u.a. Wacholder, Pfeffer | 8 g/kg |
| 25.00312 | M-CURE® Ital. Landschinken | Rohpökel- produkte | Rohschinken, luftgetrocknet | Pökelpreparat für luftgetrockneten Rohschinken: – enthält Würzung, Umrötung, Zuckerstoffe – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – mit M-CULTURE® Starterkulturen für Rohpökelfwaren kombinierbar – fördert eine vollständige Umrötung auch für große Muskelstücke ohne Umrötefehler im Kern – enthält Aromen – Würzrichtung: u.a. luftgetrocknet, Parma-Note | 10 g/kg |
| 25.00311 | M-CURE® Bauern- schinken | Rohpökel- produkte | Rohschinken, luftgetrocknet | Pökelpreparat für luftgetrockneten Rohschinken ohne Aroma: – enthält Würzung, Umrötung, Zuckerstoffe – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – mit M-CULTURE® Starterkulturen für Rohpökelfwaren kombinierbar – fördert eine vollständige Umrötung auch für große Muskelstücke ohne Umrötefehler im Kern – Würzrichtung: u.a. Koriander, Pfeffer | 5 g/kg |
| 25.00315 | M-CURE® Bündnerfleisch | Rohpökel- produkte | Bündner- fleisch | Pökelpreparat für Bündnerfleisch: – enthält Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – mit M-CULTURE® Starterkulturen für Rohpökelfwaren kombinierbar – fördert eine gute Umrötung und konstant niedrige Restnitratgehalte | 8 g/kg |
| 25.00750 | M-CURE® LowSalt Roh- schinken 1607 | Rohpökel- produkte | Rohschinken, salz-/natrium- reduziert | Für diverse Rohpökelfwaren geeignet: – ermöglicht Natriumreduktion um ca. 25 % – enthält Würzung, Umrötung, Zuckerstoffe und Salzersatzstoffe – 22 g/kg Nitritpökelsalz müssen separat zugegeben werden – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Wacholder, Koriander | 19 g/kg |



M-CULTURE®

STARTER- & SCHUTZKULTUREN

| Art.-Nr. | Name | Zusammensetzung | Produktinformation | Abpackungen |
|----------------------------------|-----------------------------|---|--|---|
| 44.00016 | M-CULTURE® CF 12 | • <i>Staph. xylosus</i> | – für alle Rohwurst und Rohschinkensorten, die eine gute Farbausbildung benötigen | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00005 | M-CULTURE® CF 11 | • <i>Staph. carnosus</i> | – für alle Rohwurst und Rohschinkensorten, die eine gute Farbausbildung benötigen | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00121 | M-CULTURE® CF 96 | • <i>K. salsicia</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – für Rohwurst und Rohschinkensorten, die eine sehr gute Aromaentwicklung sowie Umrötung benötigen | 25 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00126 | M-CULTURE® CF 97 | • <i>K. salsicia</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – für Rohwurst und Rohschinkensorten, die eine verstärkte Nitratreduktion und Aromaentwicklung benötigen – auch für nitritpökelsalz freie Wurstwaren geeignet | 25 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00012 | M-CULTURE® SA 26 | • <i>Pd. acidilactici</i> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – für alle Rohwurst und Rohschinken, die eine milde Säuerung erfordern | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00079 | M-CULTURE® SA 28 | • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lb. plantarum</i> | – für alle Rohwurst und Rohschinken, die eine milde Säuerung erfordern | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00082 | M-CULTURE® SA 29 | • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Db. hansenii</i> | – für Rohschinken, die eine schnelle Umrötung sowie ein gutes Aroma erfordern | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00013 44.00045 | M-CULTURE® FA 31 | • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> | – für alle schnittfesten Rohwurstsorten, die eine schnelle Säuerung und eine gute Farbbildung erfordern | 20 g (für 100 kg Masse) 60 g (für 300 kg Masse) |
| 44.00004 | M-CULTURE® FA 35 | • <i>Pd. pentosaceus</i> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. xylosus</i> | – für alle schnittfesten Rohwurstsorten, die eine schnelle Säuerung erfordern | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.01153 44.00150 44.00053 | M-CULTURE® FA 38 | • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Pd. pentosaceus</i> • <i>Db. hansenii</i> | – für alle schnittfesten Rohwurstsorten, 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) |
| 43.00010 | M-CULTURE® CF 10 | • <i>Staph. equorum</i> | – für alle Rohpökelsorten, die eine intensive und schnelle Farbausprägung bei kurzen Prozesszeiten benötigen. Optimale Anwendung bei <5°C | 20 g (für 100 kg Masse) |



EIGENER REINRAUM

Die Herstellung von M-CULTURE® Starter- und Schutzkulturen erfolgt im hauseigenen Reinraum der Klasse 10. Die wichtigsten Arbeitsschritte erfolgen unter Laminar Flow, was eine rundum fremdkeimfreie Produktion gewährleistet. Weiterhin werden alle M-CULTURE® Kulturen im hauseigenen Labor sowie durch externe akkreditierte Labore auf ihre hohe Qualität und sichere Wirkweise überprüft:

- Säure-Aktivitäts-Tests
- a_w-Wert Messungen
- Mikrobiologische Analysen
- Lagertests

M-ProTec®
Protect your food

| Art.-Nr. | Name | Zusammensetzung | Produktinformation | Abpackungen |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|---|---|
| 44.00077 44.00065 | M-CULTURE® FA 44 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Lc. lactis</i> • <i>Db. hansenii</i> | – für alle schnittfesten Rohwurstsorten, die eine sehr rasche Säuerung und ein typisches Aroma erfordern | 50 g (für 100 kg Masse) 100 g (für 200 kg Masse) |
| 44.00019 44.00048 | M-CULTURE® FA 48 PEK | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Lc. lactis</i> • <i>Db. hansenii</i> | – für alle schnittfesten Rohwurstsorten, die eine sehr rasche Säuerung sowie ein mildes Aroma erfordern – Kultur im günstigen Preisbereich | 50 g (für 100 kg Masse) 100 g (für 200 kg Masse) |
| 44.00301 | M-CULTURE® FA 53 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – für alle schnittfesten Rohwürste, die eine schnelle Säuerung und gute Farbausildung benötigen; preiswerte Kultur | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00330 44.00332 44.00335 | M-CULTURE® FA 103 SSP | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Lb. sakei</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – für alle schnittfesten Rohwürste, die eine schnelle Säuerung und gute Farbausildung benötigen – preiswerte Kultur | 20 g (für 100 kg Masse) 30 g (für 150 kg Masse) 40 g (für 200 kg Masse) |
| 44.00154 44.00157 | M-CULTURE® Safe 1100 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>K. varians</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Staph. xylosus</i> | – für alle schnittfesten und streichfähigen Rohwurstsorten, die einen zuverlässigen Schutz gegen Listerien und eine milde Säuerung erfordern – Schutzkeim: <i>Lb. curvatus</i> | 25 g (für 100 kg Masse) 50 g (für 200 kg Masse) |
| 44.00254 | M-CULTURE® Safe 2100 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lc. lactis</i> • <i>Lb. plantarum</i> | – für alle schnittfesten und streichfähigen Rohwurstsorten, die einen zuverlässigen Schutz gegen Listerien und eine milde Säuerung erfordern – Schutzkeim: <i>Lb. plantarum</i> | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00374 | M-CULTURE® Safe 3100 SSL | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lc. lactis</i> | – für alle schnittfesten (in Kombination Meat Safe MC-RE-200 auch für alle streichfähigen) Rohwurstsorten die einen sicheren Schutz gegen Listerien benötigen und eine milde Säuerung erfordern | 20 g (für 100 kg Masse) |
| 44.00378 | M-CULTURE® Safe 3050 SSL | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>K. varians</i> | – Schutzkeim: <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lb. curvatus</i> | 10 g (für 50 kg Masse) |

Mit M FOOD GROUP® M-CULTURE® Starter- und Schutzkulturen ist der Anwender auf der sicheren Seite. Sie sorgen in der Fertigung von Rohwurstprodukten oder Rohpökelfleischen für beste Fermentationsergebnisse, fördern hervorragende sensorische Eigenschaften und sorgen für optimale Produktsicherheit.



M-BRINE® KOCHPÖKELWAREN

Die M FOOD GROUP® bietet die Garanten für die Herstellung hervorragender Kochpökelfleische. Durch langjährige Erfahrung, sorgfältige Rohstoffauswahl sowie die richtige Dosierung und Kombination von funktionellen Additiven wird bei Spritzmitteln immer der größtmögliche Nutzen für den Kunden gewährleistet.

M FOOD GROUP® Kunden können sich individuelle Gesamtpräparate erstellen lassen, welche Geschmack und Technologie miteinander vereinen oder individuell mit den Module's® Baukastensystemen (Seite 6) verschiedene Präparate miteinander kombinieren.

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|---|---------------------|--|---|--------------------------|
| 20.95047 | M-BRINE® Deli-Schinken | Kochpökel- waren | Kochschinken | Basis-Spritzmittel auf Phosphatbasis für diverse Kochpökelwaren mit geringer Einspritzung/Schüttung: – kann bei Bedarf mit M-XTRA®Top-Noten kombiniert werden – Würzrichtung: Grundwürze, Liebstöckel | 1 % im EP |
| 20.95048 | M-BRINE® Metzger- schinken | Kochpökel- waren | Kochschinken | Spritzmittel auf Phosphatbasis für traditionellen deutschen Metzger- schinken – Würzrichtung: u. a. süßlich, lieblich, leicht rauchig – enthält Aromen | 2,2 % im EP |
| 20.95049 | M-BRINE® Jambon au Lait | Kochpökel- waren | Kochschinken | Spritzmittel auf Phosphatbasis – Würzrichtung: u. a. süßlich, milchig, Muskat – enthält Lactose und Aromen | 4 % im EP |
| 20.00750 | M-BRINE® LowSalt Schinken 1607 | Kochpökel- waren | Kochpökel- waren salz-/natrium- reduziert | Für diverse Kochpökelwaren geeignet – ermöglicht Natriumreduktion um ca. 25 % – enthält Würzung, Umrötung, Phosphat und Salzersatzstoffe – 1,2% Nitritpökelsalz müssen separat zugegeben werden – Würzrichtung: u. a. brühig, lieblich, leicht rauchig – enthält Aromen | 2,4 % im EP |
| 20.95050 | M-BRINE® Putenbrust | Kochpökel- waren | Putenbrust/ Hähnchen- brust | Spritzmittel auf Citratbasis für Geflügelprodukte – Würzrichtung: dezent würzig, brühig – kann bei Bedarf mit M-XTRA®Top-Noten kombiniert werden | 1,5 % im EP |
| 20.95051 | M-BRINE® Ham Eco 30–40 | Kochpökel- waren | Kochschinken 30–40 % Injektion/ Schüttung | Spritzmittel für Kochpökelwaren mit mittlerer Einspritzung von 30–40 % – die Kombination aus Hydrokolloiden und Phosphaten sorgt für ein saftiges Produkt. Es wird ein homogenes Schnittbild ohne Lakestrassen und Gel-nester erzielt – Würzrichtung: Grundwürzung, dezent Knoblauch – kann bei Bedarf mit M-XTRA®Top-Noten kombiniert werden | 1,5 % im EP |
| 20.95052 | M-BRINE® Ham Eco 50–80 | Kochpökel- waren | Kochschinken 50–80 % Injektion/ Schüttung | Spritzmittel für Kochpökelwaren mit hoher Einspritzung von 50–80 % – speziell auf hohe Ausbeuten ausgelegte Kombination von Hydrokolloiden und Phosphaten – sorgt für eine exzellente Wasserbindung und wirkt der Synäreseneigung von hochgespritzten Kochpökelwaren entgegen Basis-Spritzmittel – durch Kombination mit weiteren funktionellen Mischungen (s.u.) kann die Injektion/Schüttung auch auf > 80 % erhöht werden – Würzrichtung: Grundwürzung mit Knoblauch-/Koriandernote – kann bei Bedarf mit M-XTRA®Top-Noten kombiniert werden | 5 kg/100 Liter Lake |
| 20.95055 | M-BRINE® C-Dry | Kochpökel- waren | Kochpökelwa- ren allgemein | Funktionelle Mischung cellulosischer Fasern – zur Verbesserung der Saffhaltung aufgeschnittener Kochpökelwaren | 0,3–0,5 % im EP |
| 20.95056 | M-BRINE® Power-Pro | Kochpökel- waren | Kochpökelwa- ren allgemein | Funktionelle Mischung auf Basis tierischer Proteine (Schwein) – Ausbeuteerhöhung/Verbesserung der Bissfestigkeit für Kochpökelwaren mit hoher Einspritzung/Schüttung | 1–2 kg/100 Liter Lake |
| 20.95057 | M-BRINE® Power-Pro R | Kochpökel- waren | Kochpökelwa- ren allgemein | Funktionelle Mischung auf Basis tierischer Proteine (Rind) – Ausbeuteerhöhung/Verbesserung der Bissfestigkeit für Kochpökelwaren mit hoher Einspritzung/Schüttung | 1–2 kg/100 Liter Lake |
| 20.95058 | M-BRINE® Power Dry | Kochpökel- waren | Kochpökelwa- ren allgemein | Funktionelle Mischung auf Basis pflanzlicher Stärken, Protein und Fasern – Ausbeuteerhöhung/Verbesserung der Bissfestigkeit für Kochpökelwaren mit hoher Einspritzung/Schüttung | 1–3 % im EP |
| 20.95059 | M-BRINE® Rapid | Kochpökel- waren | Kochpökelwa- ren allgemein | Stärke mit geringer Synäreseneigung – zur Herstellung von hochgeschütteten Formfleischprodukten | 1–3 % im EP |



M-SPREAD® KOCHWURST

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|--|-----------|--|--|-------------------|
| 50.00017 | M-SPREAD® Leberwurst „fein“ Z | Kochwurst | Leberwurst fein | Combiprodukt inkl. Umrötung und Kochwurstemulgator – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Piment, Zwiebel, Cardamom | 11 g/kg |
| 50.00019 | M-SPREAD® Leberwurst „ECO“ | Kochwurst | Leberwurst grob oder fein | Combiprodukt inkl. Umrötung und Kochwurstemulgator – größtenteils auf Extraktbasis – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Piment, Zwiebel, Cardamom | 10 g/kg |
| 50.00016 | M-SPREAD® Leberwurst „grob“ | Kochwurst | Leberwurst grob oder fein | Combiprodukt inkl. Umrötung und Kochwurstemulgator – enthält grobe Sichtkräuter – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Koriander, Kräuter | 15 g/kg |
| 50.00020 | M-SPREAD® Leberwurst „creamy“ | Kochwurst | Leberwurst fein, Sahne- leberwurst | Combiprodukt inkl. Umrötung und Kochwurstemulgator – besonders geeignet auch für Geflügelleberwurst (z. B. reine Hähnchenleberwurst) – Würzrichtung: u. a. Sahne, Pfeffer, Cardamom, Vanille – Enthält Lactose und Aromen | 12 g/kg |
| 50.00018 | M-SPREAD® Leberwurst „Lauch“ | Kochwurst | Leberwurst grob oder fein | Combiprodukt inkl. Umrötung und Kochwurstemulgator – enthält grobe Sichtkräuter – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Lauch, Cardamom, Zwiebel | 13 g/kg |
| 50.00056 | M-SPREAD® LeberFix | Kochwurst | Vorbehand- lung Leber | Entbitternd wirkendes Produkt zur Vorbehandlung – entzieht der Leber die Gallenstoffe – verhindert Vergrauung der Leberwurst – enthält Laktose | 20 %ige Lösung |

M-CUT® BRÜHWURST

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|--|-----------|---|---|-----------|
| 51.00732 | M-CUT® Brühwurst Eco | Brühwurst | Brühwurst, Würstchen | Combiprodukt inkl. Würzung, Umrötung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Koriander, Muskat | 10 g/kg |
| 51.00733 | M-CUT® Geflügel- fleischwurst | Brühwurst | Geflügel- brühwurst | Combiprodukt inkl. Würzung, Umrötung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – insbesondere für Geflügelfleisch – Würzrichtung: u. a. Muskat, Koriander, Kümmel | 13 g/kg |
| 51.00734 | M-CUT® Schinkenwurst | Brühwurst | Brühwurst umgerötet | Combiprodukt inkl. Würzung, Umrötung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – ideal für Schinkenwurst, Mortadella, Lyoner oder Bierschinken – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, intensive Muskat/Macisnote | 11 g/kg |
| 51.00735 | M-CUT® Knacker Eco | Brühwurst | Würstchen | Combiprodukt inkl. Würzung, Umrötung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – ideal für Knacker oder Frankfurter Würstchen – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Koriander, Muskat, Chili | 10 g/kg |
| 51.00736 | M-CUT® Wiener | Brühwurst | Würstchen | Combiprodukt inkl. Umrötung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – ideal für Wiener Würstchen – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Koriander und Muskat | 13 g/kg |
| 51.00737 | M-CUT® Bratwurst | Brühwurst | Bratwurst | Combiprodukt inkl. Würzung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – ideal für feine oder grobe Bratwurst ohne Sichtkräuter – gute Bräunung durch ausreichend Kohlenhydrate für die Maillardreaktion – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Kümmel, Muskat | 18 g/kg |
| 51.00738 | M-CUT® Bratwurst Kräuter | Brühwurst | Bratwurst | Combiprodukt inkl. Würzung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – ideal für feine oder grobe Bratwurst mit Sichtkräutern – gute Bräunung durch ausreichend Kohlenhydrate für die Maillardreaktion – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Kümmel, Majoran | 20 g/kg |
| 51.00739 | M-CUT® Schinken- krakauer | Brühwurst | Krakauer, Würstchen | Combiprodukt inkl. Würzung, Umrötung & Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – ideal für Schinkenkrakauer – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Kümmel, Knoblauch | 14 g/kg |
| 51.00743 | M-CUT® Grobeinlage EXTRAKT | Brühwurst | Grobeinlage/ Brühwurst | Combiprodukt inkl. Würzung, Phosphat & Umrötung für Kutter- oder Lakeanwendung – zur Herstellung von Grobeinlage im Kutter oder Tumbler – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Koriander, Ingwer (Extraktbasis) | 8 g/kg |
| 51.00746 | M-CUT® Gelbwurst | Brühwurst | Gelb-, Brüh- wurst ohne Umrötung | Combiprodukt inkl. Würzung & Phosphat für nicht umgerötete Brühwurst, z. B. Gelbwurst mit intensiver Würzung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Cardamom, Muskat, Zitrone | 10 g/kg |
| 51.00745 | M-CUT® Leberkäs Premium | Brühwurst | Leberkäse | Combiprodukt inkl. Würzung, Umrötung & Phosphat für Leberkäse mit intensiver Würzung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Macis, Ingwer | 8 g/kg |
| 51.00744 | M-CUT® Weißwurst | Brühwurst | Weißwurst | Combiprodukt inkl. Würzung & Phosphat für bayerische Weißwurst mit intensiver Würzung – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Macis, Zitrone | 8 g/kg |
| 51.00750 | M-CUT® LowSalt Lyoner 1607 | Brühwurst | Brühwurst salz-/natrium- reduziert natriumredu- ziert | Ermöglicht Natriumreduktion um bis zu 33 % – für diverse Kochpökelwaren geeignet – Einhaltung des Grenzwertes 500 mg Natrium möglich – enthält Würzung, Umrötung, Phosphat und Salzersatzstoffe – 4,5 g/kg Nitritpökelsalz müssen separat zugegeben werden – Würzrichtung: u. a. brühig, lieblich, leicht rauchig; enthält Aromen | 27 g/kg |



Alle Brühwurst-Produkte sind hervorragend mit den Farbsystemen der Produktreihe **M-COLOUR®** (Seite 21), Haltbarkeitssystemen der Produktreihe **M-SAFE®** (Seite 22) sowie Bindungssystemen der Reihe **M-MULSION®** (Seite 16) zu kombinieren.



M-MULSION® EMULGATOREN & STABILISATOREN

Die M FOOD GROUP® bietet seinen Kunden mit Emulgatoren und Stabilisatoren innovative Systembausteine zur Unterstützung der natürlichen Wasser- und Fettbindungskapazitäten für alle Anwendungsbereiche der Fleischwarenproduktion.

Ob in Koch- und Brühwurstrezepturen, als innovative Speckalternative in Rohwurst oder als Fleisch- und Fettersatz, kundenindividuelle Anforderungen werden stets berücksichtigt. So entstehen innovative Produkte auf pflanzlicher und tierischer Basis, die eine effiziente und höchst wirtschaftliche Produktion ermöglichen.

| Art.-Nr. | Produkt | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|--------------------------------|--|---|--|--|
| 15.00297 | M-MULSION® KAF 250 | Emulgator/ Festigkeit & Struktur | Brühwurst & Würstchen | Hochfunktionelles, emulgierendes Protein kombiniert mit strukturgebender Faser – sehr gute emulgierende Eigenschaften verhindern Wasser- und Fettabatz – neben dem Einfluß auf Textur & Biss hat die Faser ebenfalls emulgierende Eigenschaften und fügt sich so optimal in die Brühwurst-emulsion ein | 20–25 g/kg |
| 15.00287 | M-MULSION® KP XF | Emulgator/ Festigkeit & Struktur | Brühwurst & Würstchen | Hochleistungsemulgator & Strukturgebung – Kombination aus hochfunktionellem, emulgierendem Rinderprotein, Hydrokolloiden und strukturgebender Faser – sehr gute Wasser- & Fettbindung durch gute emulgierende Wirkung – gibt dem Brät schon beim Kuttern mehr Stand – verleiht Biss & Struktur, auch bei heiß verzehrten Produkten | 20 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.00284 | M-MULSION® XEF 250 | Emulgator/ Festigkeit & Struktur | Brühwurst & Würstchen | Emulgator & Strukturgebung – Kombination aus funktionellen, emulgierenden pflanzlichen Proteinen, Hydrokolloiden und strukturgebender Faser – gute Wasser- und Fettbindung – gibt dem Brät schon beim Kuttern mehr Stand – verleiht Biss & Struktur, auch bei heiß verzehrten Produkten | 25 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.00215 | M-MULSION® TX 100 | Emulgator/ Festigkeit & Struktur | Brühwurst & Würstchen | Stark strukturgebender pflanzlicher Emulgator (Basis Erbse) – gute emulgierende Eigenschaften – starker Einfluss auf Textur und Festigkeit – enorme Verbesserung der Bissfestigkeit – besonders für ökonomische Würstchen-Rezepturen | 10 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.20208 | M-MULSION® TX 200 | Emulgator/ Festigkeit & Struktur | Brühwurst & Würstchen | Pflanzlicher Emulgator (Basis Soja) mit Hydrokolloiden – gute emulgierende Eigenschaften – starker Einfluss auf Textur und Festigkeit – Enorme Verbesserung der Bissfestigkeit – Verbesserung der Füllbarkeit von sehr dünnflüssigem Brät – besonders für ökonomische Würstchen-Rezepturen | 20 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.00290 | M-MULSION® KE 34 | Emulgator | Brühwurst & Würstchen | Hochleistungsemulgator – Kombination aus hochfunktionellem, stark emulgierendem Rinderprotein und Hydrokolloiden – stabilisiert Grenzrezepturen, verhindert Fett- und Geleeabsatz – auch zur Herstellung von Fettemulsionen im Kutter geeignet | 20 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.00292 | M-MULSION® KE 34 PF | Emulgator | Brühwurst & Würstchen | Emulgator auf rein pflanzlicher Basis – Kombination aus hochfunktionellen, emulgierenden, pflanzlichen Proteinen und Hydrokolloiden – stabilisiert Grenzrezepturen, verhindert Fett- und Geleeabsatz – auch zur Herstellung von Fettemulsionen im Kutter geeignet | 20 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.00286 | M-MULSION® FF | Festigkeit & Struktur | Würstchen | Festigkeit und Struktur für heißverzehrte Würstchen/Hot Dogs – natürliche pflanzliche Fasern unterstützen die Fleischstruktur – durch die leicht emulgierende Wirkung dieser Faserkombination fügt sie sich gut in die Brühwurstemulsion ein und wirkt, im Gegensatz zu anderen Faserprodukten, der Synärese in der Vakuumverpackung entgegen | 5–10 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.00289 | M-MULSION® SCEF 40 | Festigkeit & Struktur | Hack- & Formfleisch- produkte | Festigkeit und Struktur für Hack- und Formfleischprodukte aus stark zerkleinertem Fleisch (z. B. Burger-Patties, Frikadellen, Hähnchen-Nuggets): – natürliche cellulose Fasern unterstützen Fleischstruktur & Festigkeit – für verbesserte Formbarkeit und Festigkeit bei der Verwendung von strukturarmen Fleischrohstoffen – erhält die Saftigkeit in stark stabilisierten Produkten | 30–40 g/kg oder je nach Verwendung |
| 15.00291 | M-MULSION® AC 13 | Fett/ Fleischersatz schnittfest | Brühwurst, Rohwurst, Halbdauer- ware | Zur Herstellung von Fleisch- und Fettanalogen – Fettanaloge mit oder ohne tierische Bestandteile – Fleisch- und Fettanaloge sind als Grobeinlage/Strukturfleisch in diversen Wurstwaren weiter zu verarbeiten – Fleisch- und Fettanaloge sind auch in gekochten Produkten formstabil | Je nach Verwendung |



M-BLEND® CONVENIENCE

Bester Geschmack und technologisches Know-How sind im Bereich der Convenience-Zubereitungen unabdingbar miteinander verknüpft. So führt die M FOOD GROUP® Präparate im Produktportfolio, welche über den guten Geschmack hinaus durch den Einsatz von innovativen Zutaten und funktionellen Additiven stets einen Mehrwert für den Kunden erzielen:

- Geflügelwürzsalz mit guter Oberflächenabdeckung
- Würzungen mit Anti-Saft-Effekt in MAP-Verpackungen
- Baukastensystem zur Herstellung von flüssigen Saucen und Marinaden sowie vieles mehr

Auch hier steht bei der M FOOD GROUP® die kundenindividuelle Lösung stets im Vordergrund. Aufgrund des großen Erfahrungsschatzes wird schnell das richtige Produkt gemäß Kundenanforderung entwickelt.

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|---|--------------------------------------|--|--|----------------------|
| 98.00111 | M-BLEND® California Pikant | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Frischfleisch u.a. Steaks, Hähnchen- brustfilet | Steakwürzung „rot und leicht scharf“ inkl. Salz – geeignet für sämtliche Frischfleischprodukte aus z.B. Lamm-, Rind-, Schweine-, oder Geflügelfleisch – Komplettprodukt inkl. Salz – Würzrichtung: u.a. Paprika, Chili, Zwiebel | 30 g/kg |
| 98.00112 | M-BLEND® Kräuterbutter | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Frischfleisch u.a. Steaks, Hähnchen- brustfilet | Steakwürzung Kräuterbutter inkl. Salz – geeignet für sämtliche Frischfleischprodukte aus z.B. Lamm-, Rind-, Schweine-, oder Geflügelfleisch – Komplettprodukt inkl. Salz – Würzrichtung: u.a. Butter, Knoblauch, Kräuter – enthält Aromen | 23 g/kg |
| 52.00926 | M-BLEND® Spareribs BBQ | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Spareribs, Grillprodukte | Würzmischung für Spareribs inkl. Salz – auch geeignet für Schweinebauch, Nackensteaks u.a. Grillprodukte – Würzrichtung: süßlich-fruchtig-rauchig-pikant mit Pfeffer, Paprika, Raucharoma – enthält Raucharomen | 40 g/kg |
| 52.00931 | M-BLEND® Smoker Crunch | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Frischfleisch u.a. Steaks, Hähnchen- brustfilet | Steakwürzung Smoker inkl. Salz und Cruncheffekt – geeignet für sämtliche Frischfleischprodukte aus z.B. Lamm-, Rind-, Schweine-, oder Geflügelfleisch – Cruncheffekt durch Reisgrieß für mehr Knusprigkeit der Oberfläche – Würzrichtung: u.a. Raucharomen, Paprika, Pfeffer – enthält Raucharomen | 75 g/kg |
| 52.00929 | M-BLEND® Grillfackel Crunch | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Frischfleisch u.a. Steaks, Hähnchen- brustfilet | Grillwürzung für z. B. Grillfackeln inkl. Salz – geeignet für Grillfackeln aus Schweine- oder Geflügelfleisch – Cruncheffekt durch Reisgrieß für mehr Knusprigkeit – Würzrichtung: u.a. Paprika, Kräuter, Chili | 40 g/kg |
| 52.00928 | M-BLEND® Hähnchenwürz- salz | Hähnchen- würzsalz | Hähnchen/ Geflügelteile m. Haut | Würzsalz für Geflügelteile mit Haut inkl. Salz und Zuckerstoffe für die Bräunung – enthält färbende Zutaten auf Basis Paprika mit guter Haftung und Abdeckung auf der Geflügelhaut – Würzrichtung: u.a. Paprika | 25 g/kg |
| 52.00927 | M-BLEND® Chicken Wings Crunch | Hähnchen- würzsalz | Chicken Wings | Würzsalz für Chicken Wings inkl. Salz, Cruncheffekt und Zuckerstoffe für die Bräunung – enthält färbende Zutaten auf Basis Paprika mit guter Haftung und Abdeckung auf der Geflügelhaut – Cruncheffekt durch Reisgrieß – Würzrichtung: u.a. Paprika, Zwiebel | 65 g/kg |
| 52.00932 | M-BLEND® Frikadelle Classic | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Frikadellen / Hackbällchen | Würzmischung für Frikadellen mit Zuckerstoffen für die Bräunung – auch geeignet für Hackröllchen, Hackbraten u.a. Hackprodukte – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Muskat | 6 g/kg |
| 52.00935 | M-BLEND® Cevapcici Classic | Hackfleisch- produkte | Cevapcici | Würzmischung für Cevapcici mit Zuckerstoffen für die Bräunung – auch geeignet für Hackbällchen, Frikadellen u.a. Hackfleischprodukte – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Knoblauch, Cumin | 10 g/kg |
| 52.00933 | M-BLEND® Burger Pattie Classic | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Burger Patties | Würzmischung für Burger Patties mit Zuckerstoffen für die Bräunung – auch geeignet für Hackbällchen, Hackröllchen u.a. Hackprodukte – Salz muss separat zugegeben werden, kein Komplettprodukt – Würzrichtung: u.a. Pfeffer, Koriander, Paprika | 8 g/kg |
| 52.00936 | M-BLEND® Troco Currysauce | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Sauce | Trockenkomponente zur Herstellung einer Currysauce – Zusammensetzung der Sauce: 32 % Troco + 31 % Flüco + 37 % Wasser – Sauce ist gefrier-/taustabil und pasteurisierbar – Würzrichtung: süßlich-fruchtig, würzig mit leichter Schärfe | 32 % in der Sauce |
| 52.00937 | M-BLEND® Flüco Currysauce | Convenience/ Marinaden/ Saucen | Sauce | Flüssigkomponente zur Herstellung einer Currysauce – Zusammensetzung der Sauce: 32 % Troco + 31 % Flüco + 37 % Wasser – Sauce ist gefrier-/taustabil und pasteurisierbar – Würzrichtung: süßlich-fruchtig, würzig mit leichter Schärfe | 31 % in der Sauce |

M-XTRA® TOP-NOTEN

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|---|-----------|---------------------------------|--|------------|
| 56.10071 | M-XTRA® Ham Bravo 16HA43 | Top-Noten | Kochpökel- produkte | Besonders geeignet für Geflügelprodukte – Geschmacksrichtung: lieblich, brühig – enthält Aromen | 3–5 g/kg |
| 56.10072 | M-XTRA® Ham Intenso 16HA43 | Top-Noten | Kochpökel- produkte | Ideal als Lakewürzung für Kochpökelwaren – Geschmacksrichtung: fleischig, brühig mit Rauchnote – enthält Aromen | 3–5 g/kg |
| 56.00073 | M-XTRA® Smoked Bacon 1446 | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Ideal als Lakewürzung für Kochpökelwaren – Geschmacksrichtung: fleischig, rauchig, Pökelaroma – enthält Aromen | 10 g/kg |
| 56.00910 | M-XTRA® Mediterraneo | Top-Noten | Rohpökel- waren, Rohwurst | Ideal als Lakewürzung für Kochpökelwaren – Geschmacksrichtung: mediterranes, hefiges, luftgetrocknetes Aroma – enthält Aromen | 3–5 g/kg |
| 56.00054 | M-XTRA® Milky Top 1422 | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Ideal für Brühwurst- und Kochschinkenprodukte – Geschmacksrichtung: milchig-buttrig, lieblich – enthält Aromen | 5 g/kg |
| 56.00053 | M-XTRA® CoverTaste 1422 | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Ideal zur Maskierung von Fehlgeschmäckern durch MDM – Geschmacksrichtung: fleischig-würzig – enthält Aromen | 3–5 g/kg |
| 56.10075 | M-XTRA® Flavour Top | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Ideal zur Maskierung von Fehlgeschmäckern durch Eberfleisch – Geschmacksrichtung: rauchig, leicht ätherische Kräuternote – enthält Aromen | 3,5–5 g/kg |
| 56.00911 | M-XTRA® Feinwürze Gluta Gold | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Geschmacksverstärker für sämtliche Anwendungen geeignet – Geschmacksrichtung: Umami/Glutamat – enthält Glutamat | 1–2 g/kg |
| 56.10039 | M-XTRA® Beef 1426 | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Top-Note Rindfleischaroma – Geschmacksrichtung: rindfleischig, Röstnote – enthält Aromen | 5–10 g/kg |
| 56.10037 | M-XTRA® Chicken 1426 | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Top-Note Hühnerfleischaroma – Geschmacksrichtung: Hähnchenfleisch, Hähnchenhaut, Röstnote – enthält Aromen | 5–10 g/kg |
| 56.10038 | M-XTRA® Smoke 1426 | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Top-Note Raucharoma – Geschmacksrichtung: Mischung aus Raucharomen – enthält Aromen | 3–5 g/kg |
| 56.10458 | M-XTRA® Pepper 3x | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Top-Note Pfefferextrakt – Geschmacksrichtung: Pfeffer – Gewürzextrakt | 0,5–2 g/kg |
| 56.00322 | M-XTRA® Garlic | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Top-Note Knoblauchextrakt – Geschmacksrichtung: Knoblauch – Gewürzextrakt | 0,5–1 g/kg |
| 56.00323 | M-XTRA® Onion | Top-Noten | diverse Fleischwaren | Top-Note Zwiebelextrakt – Geschmacksrichtung: Zwiebel – Gewürzextrakt | 0,5–1g/kg |

M-COLOUR[®] FARBSYSTEME

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|---|--------------------------------|--|---|---|
| 59.00066 | M-COLOUR[®] C 3200 | Farbstoffe | gepökelte Fleischwaren allgemein | Basis Farbstoff Carmin – sehr gute Hitze- und Farbstabilität – verbindet sich mit der Fleischstruktur, saftet nicht aus – für alle gepökelten Fleischerzeugnisse | 0,5–2 g/kg oder je nach gewünschter Farbintensität |
| 59.00064 | M-COLOUR[®] CCP 25 | Farbstoffe | gepökelte Fleischwaren allgemein | 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 gepökelten Fleischerzeugnisse | 1–3 g/kg oder je nach Verwendung |
| 59.00069 | M-COLOUR[®] AC 20 | Farbstoffe | gepökelte Fleischwaren allgemein | Kombination aus Carmin und Hämoglobinpulver – besonders intensive und natürliche Fleischfarbe – besonders geeignet zur Produktion von Hähnchensalami | 2–4 g/kg oder je nach Verwendung |
| 59.00068 | M-COLOUR[®] BR 30 | Farbstoffe | Würstchen, Sucuk, Halb- dauerwaren Rohwurst | Stabilisierter Farbstoff auf Basis Rote Beete – deutlich hitzestabiler als herkömmliche unstabilisierte Rote Bete Produkte – für Rohwurst und kleinkalibrige, erhitzte Wurstwaren geeignet, z.B. Sucuk | 2–4 g/kg oder je nach Verwendung |
| 59.00060 | M-COLOUR[®] Pure Red CS | färbendes Lebens- mittel | Brühwurst, Würstchen | Natürliche, rein pflanzlich färbende Zutat – erfüllt die Anforderungen an die Deklaration: färbendes Lebensmittel – stabile und natürliche Fleischfarbe – hitze- und lichtstabil | 4–6 g/kg oder je nach gewünschter Farbintensität |
| 59.00061 | M-COLOUR[®] Pure Red CS Halal | färbendes Lebens- mittel | Brühwurst, Würstchen, Sucuk | Natürliche, rein pflanzlich färbende Zutat – halal geeignet – erfüllt die Anforderungen an die Deklaration: färbendes Lebensmittel – stabile und natürliche Fleischfarbe – hitze- und lichtstabil | 4–6 g/kg oder je nach gewünschter Farbintensität |
| 59.00062 | M-COLOUR[®] Pure Red RS | färbendes Lebens- mittel | Rohwurst | Natürliche, rein pflanzliche färbende Zutat – erfüllt die Anforderungen an die Deklaration: färbendes Lebensmittel – stabile und natürliche Fleischfarbe | 2 g/kg oder je nach gewünschter Farbintensität |



M-SAFE® HALTBARKEITSSYSTEME

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|---------------------------------|--------------------|---------------------------------------|--|---|
| 58.45436 | M-SAFE® BG 60 | Haltbarkeitsmittel | Brühwurst, Hackfleisch, Frischfleisch | Pulverförmiger Frischhalter auf Basis Acetat-Citrat – bessere Produkthaltbarkeit und -frische durch Acetat-Effekt – keine negative sensorische Beeinträchtigung des Produktes | 6 g/kg |
| 58.00015 | M-SAFE® CLAA 12 | Haltbarkeitsmittel | Brühwurst, Hackfleisch, Frischfleisch | Pulverförmiger Frischhalter auf Basis Laktat– Acetat – bessere Produkthaltbarkeit und -frische durch Laktat-Acetat-Effekt – keine negative sensorische Beeinträchtigung des Produktes | 12 g/kg |
| 58.00016 | M-SAFE® LA 40 | Haltbarkeitsmittel | Frischfleisch, insbesondere Geflügel | Flüssiger Frischhalter auf Basis Laktat– Acetat – bessere Produkthaltbarkeit und -frische durch Laktat-Acetat-Effekt – keine negative sensorische Beeinträchtigung des Produktes | 40 g/kg |
| 58.00302 | M-SAFE® Permeat Z 10 | Haltbarkeitsmittel | Zwiebelmettwurst | Flüssiges Haltbarkeitspräparat auf Basis D-(-) Milchsäure – Einstellung des pH-Wertes bei Zwiebelmettwurst – sichert den Gehalt an D-(-) Milchsäuren in der Zwiebelmettwurst | 10 g/kg oder je nach gewünschtem pH-Wert |
| 44.00369 | M-CULTURE® Safe 5100 TZM | Schutzkultur | nicht-fermentierte Fleischwaren | Hoher Schutz gegen Listerien – sichere und einfache Anwendung durch trockene Zugabe zu Beginn des Produktionsprozesses | 50g für 100 kg Brät |

M-ProTec®
Protect your food



DIE INNOVATION FÜR NATURDÄRME

Die M FOOD GROUP® bietet zwei innovative Produkte für eine verbesserte Verarbeitung von Naturdärmen. Während M-TEC® Natural Casing No. 1 die Aufbewahrung optimiert, vereinfacht M-TEC® Natural Casing No. 2 das Befüllen.

M-TEC® TECHNOLOGIE

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|------------------------------------|------------------------|----------------------------------|---|---------------------------------|
| 10.00101 | M-TEC® Natural Casing No. 1 | Darmbehandlungs-mittel | Naturdärme | Pulverförmiges Präparat zur Verbesserung der Darmbeschaffenheit – verbessert die Darmbeschaffenheit – ermöglicht die ungesalzene Bevorratung | 2 %ig in Wasser |
| 10.00102 | M-TEC® Natural Casing No. 2 | Darmbehandlungs-mittel | Naturdärme | Pulverförmiges Präparat zur Verbesserung der Darmbeschaffenheit durch Aufquellen des Darmes – geschmeidigere Därme und daher leichter zu entwirren – optimierter Füllprozess durch weniger Darmabriss | 1,5–2,0 %ig in Wasser |
| 10.00269 | M-TEC® Antiox 15 | Antioxida-tionsmittel | Fleischwaren, vor allem Rohwurst | Basis Rosmarinextrakt – enthält 15 % Carnosolsäure und wirkt der Fettoxidation entgegen – besonders geeignet für Fleischwaren, die zur TK-Lagerung bestimmt sind, z. B. Pizzasalami – Geschmack: nur leicht ätherisch | 0,3–0,6 g/kg je nach Verwendung |
| 10.00194 | M-TEC® Liquid P4 | Phosphate | Brühwurst | Funktionelle Mischung auf Basis von Phosphaten - flüssig - neutral im Geschmack - kann bei Bedarf mit M-XTRA® Top-Noten kombiniert werden | 4 g/kg |
| 10.00217 | M-TEC® PM Liquid | Phosphate | Brühwurst, Kochpökel-waren | Funktionelle Mischung auf Basis von Phosphaten - flüssig - neutral im Geschmack - kann bei Bedarf mit M-XTRA® Top-Noten kombiniert werden | Je nach Anwendung |
| 10.00197 | M-TEC® Powder Red P5 | Phosphate | Brühwurst, Bratwurst | Funktionelle Mischung auf Basis von Phosphaten - Kutterhilfsmittel - guter Biss im Endprodukt - mit Umrötehilfsmittel - kann bei Bedarf mit M-XTRA® Top-Noten kombiniert werden | 5 g/kg |
| 10.00198 | M-TEC® Powder White P3 | Phosphate | Brühwurst | Funktionelle Mischung auf Basis von Citrat und Phosphaten - ohne Umrötehilfsmittel - mit Säureregulator - kann bei Bedarf mit M-XTRA® Top-Noten kombiniert werden | 3 g/kg |
| 10.00199 | M-TEC® Powder Brine P7 | Phosphate | Kochpökel-waren | Hochfunktionelle Mischung auf Basis von Phosphaten - mit Umrötehilfsmitteln - gute Löslichkeit - neutral im Geschmack - kann bei Bedarf mit M-XTRA® Top-Noten kombiniert werden | 0,7% im Endprodukt |

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



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

