

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR **/Meat**

ROHWURST

Wir veredeln Lebensmittel.

M-FERMENTIC® ROHWURST

Art.-Nr.	Name	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
53.00270	M-FERMENTIC® Classic	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	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	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	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	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	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
53.00755	M-FERMENTIC® Pizza Classic	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	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

Art.-Nr.	Name	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
53.00750	M-FERMENTIC® LowSalt Salami 1607	Rohwurst salz-/ natriumredu- ziert, 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	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	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	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	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	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	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	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	Reifepräparat/ Festigkeit in Rohwurst	Fermentationshilfsstoff für eine zügige, gleichmäßige Abtrocknung – enthält cellulosische 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 Gelbildung & Festigkeit auf	5 g/kg
10.00001	M-FERMENTIC® Pro 100	Reifepräparat/ Festigkeit in Rohwurst	Fermentationshilfsstoff für eine schnellere Gelbildung und bessere Schnittfestigkeit – enthält cellulosische Fasern und tierische Proteine sorgen für eine deutlich schnellere und stärkere Gelbildung – die Slicebarkeit der Rohwurst kann schon bei vergleichsweise geringen Abtrocknungsverlusten erzielt werden	10 g/kg
53.00310	M-FERMENTIC® White-Ex II	Weißausschlag, Rohwurst	Funktionelle Mischungen gegen Weißausschlag bei Rohwürsten: – verhindert Mg-Di-Laktat-Aussalzungen an der Oberfläche von Rohwürsten	5–7,5 g/kg

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

