

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR /Meat



alias
**Schüttel-
würstchen**

BRATWURST
GLAZES

Wir veredeln Lebensmittel.





BRATWURST GLAZES

Individueller geht's nicht: Mit dem innovativen und flexiblen „Glazes“ Konzept wird Ihr Produkt zum absoluten Eyecatcher im SB Regal. Die exzellent haftenden, kreativen Gewürzmischungen sorgen für die grandiose Optik und den „süchtig“ machenden Geschmack.

Einfache Handhabung: Auf Basis einer Grundrezeptur werden durch das Auftumbeln einzigartiger Gewürzmischungen – schnell und ohne zusätzlichen Maschineneinsatz – unterschiedliche Geschmäcker bedient. Auch eine flexible Reaktion auf LEH-Aktionen oder Trends ist so jederzeit möglich.



VORTEILE:

- Kundenindividuelle Produktveredelung
- grandiose Optik
- exzellent haftenden Gewürzmischungen
- einfache und flexible Handhabung
- Bedienung unterschiedlicher Geschmäcker
- kein zusätzlicher Maschineneinsatz nötig

M-BLEND® WÜRZUNGEN

Art.-Nr.	Name	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
52.02031	M-BLEND® Bratwurst Glaze Garlic Herbs	Außenwürzung für Bratwurst	– eignet sich besonders als Außenwürzung für eine Bratwurst mit dem Compound 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Geschmacksrichtung: würzig nach Knoblauch und verschiedenen Kräutern	12 g/kg
52.02032	M-BLEND® Bratwurst Glaze Curry	Außenwürzung für Bratwurst	– eignet sich besonders als Außenwürzung für eine Bratwurst mit dem Compound 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Geschmacksrichtung: würzig nach Curry	15 g/kg
52.02033	M-BLEND® Bratwurst Glaze Bistro	Außenwürzung für Bratwurst	– eignet sich besonders als Außenwürzung für eine Bratwurst mit dem Compound 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Geschmacksrichtung: würzig nach verschiedenen Kräutern und leicht scharf nach Paprika	14 g/kg
52.02034	M-BLEND® Bratwurst Glaze Red Pesto	Außenwürzung für Bratwurst	– eignet sich besonders als Außenwürzung für eine Bratwurst mit dem Compound 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Geschmacksrichtung: würzig, mediterran nach Knoblauch und Kräutern	16 g/kg



technology

M-CUT® BRÜHWURST

Art.-Nr.	Name	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
51.13700	M-CUT® BBQ Bratwurst	Brühwurst, speziell Bratwurst	Kombipräparat mit Würzung und Technologie – eignet sich als Präparat für Bratwürste, auf denen zusätzlich eine Außenwürzung (Glaze) aufgetragen wird – Geschmacksrichtung: brühig, leicht süßlich, würzig nach Senf, Pfeffer, Zwiebeln und Muskat	je nach Verwendung

M-TEC® TECHNOLOGIE

Art.-Nr.	Name	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
10.00101	M-TEC® Natural Casing No. 1	Behandlungsmittel für Naturdärme	– verbessert die Darmbeschaffenheit – ermöglicht die ungesalzene Bevorratung	2 %ig in Wasser
10.00102	M-TEC® Natural Casing No. 2	Behandlungsmittel für Naturdärme	– verbesserte Darmbeschaffenheit durch aufquellen des Darmes – geschmeidigere Därme und daher auch leichter zu entwirren – optimierter Füllprozess durch weniger Darmabriss	1,5–2 %ig in Wasser
10.00269	M-TEC® Antiox 15	Antioxidations- mittel für Fleischwaren, v.a. Rohwurst	– Basis Rosmarinextrakt – enthält 15 % Carnosolsäure – wirkt der Fettoxidation entgegen – besonders für Fleischwaren, die zur TK-Lagerung bestimmt sind, z.B. Pizzasalami – Geschmack: nur leicht ätherisch	0,3–0,6 g/kg je nach Verwendung
10.00052	M-TEC® Phos B 301	Phosphat inkl. Umrötung für Brühwurst	Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis inkl. Umrötung – Phosphatmischung abgestimmt auf die Anforderungen von umgeröteten Brühwurst- produkten	4–6 g/kg
10.00051	M-TEC® Phos H 301	Phosphat inkl. Umrötung für Kochschinken	Lakepräparat auf Phosphatbasis inkl. Umrötung – Phosphatmischung mit besonders hoher Lakelöslichkeit und sehr guter Wirksamkeit in Kochschinkenprodukten	3–7 g/kg

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



S322