

Putenschinken

mit Deco Quick®
Jalapeño



NovaTaste - IFFA 2025



Geflügel als Trend

Proteinreich, fettarm und nachhaltig

- Seit letztem Jahr haben mehr Verbraucher ihren Geflügelkonsum erhöht als verringert: die Verbraucher betrachten angesichts der hohen Lebensmittelkosten Geflügel immer noch als die erschwingliche Option
- 20 % der Verbraucher haben verarbeitete rote Fleischprodukte durch Geflügelprodukte ersetzt: in der Neuproduktentwicklung wurde und wird Geflügel als Ersatz für rotes Fleisch verwendet und gleichzeitig mit einem hohen Proteingehalt geworben
- Dabei enthält Geflügel im Allgemeinen weniger Kalorien und gesättigte Fettsäuren als rote Fleischprodukte
- Putenfleisch verursacht außerdem geringere Treibhausgasemissionen pro kg im Vergleich zu Rind- und Schweinefleisch
- Produzenten sind innovativ bei Hähnchen und Pute, die beide in zahlreichen verschiedenen Formaten zu sehen sind (wie z.B. Sandwichauflagen und Würstchen)
- Wahl von Putenoberkeule für saftigen Biss und attraktive Farbe
- Deco Quick® - die geschmackvolle Welt der Gewürzummüllungen – gibt Geflügelprodukten das geschmackliche und optische Extra



„Innovation mit Geschmack“

Putenschinken mit Deco Quick® Jalapeño



Putenschinken mit Deco Quick® Jalapeño

Rezeptur

MATERIAL

100,00 kg Putenoberkeule, ohne Haut

DECO QUICK®

Deco Quick® Füllkaliber 91
mm Länge 93 cm geschweißt
Jalapeño 561922*

ZUSAMMENSETZUNG LAKE

68,00 kg	Trinkwasser	
12,00 kg	Eis	
9,00 kg	Nitritpökelsalz, 0,6 %	
2,50 kg	Schiadit SN	227224
4,96 kg	Halal Optimiser VB Plus	220143 *
2,00 kg	Novapure Grillschinken	135379
0,04 kg	BITEC® B Inject Safe	259641
1,50 kg	Halal Germex Flavour	235901 *

VERARBEITUNG

1. Putenoberkeulen sehr gut zuschneiden und ein Mal über die Schnecke quetschen
2. Lakezutaten im kalten Wasser auflösen
3. Evtl. 5-10 % des Wassers zurücklassen und am Schluss in Form von Eis zugeben; Lake-Endtemperatur -2 bis 0 °C
4. Fleisch mit obiger Lake ansetzen; Einspritzmenge 25 %
5. Tumbeln für 8 Stunden (15 Minuten Arbeit/15 Minuten Pause) unter vollem Vakuum
6. Schinken in Deco Quick® Darm füllen und in die Kammer geben
7. Stufenkochung:
 - 30 Minuten bei 50 °C
 - 30 Minuten bei 65 °C
 - 78 °C bis Kerntemperatur von 72 °CSchinken kalt Intervallduschen

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Schiadit SN

Spritzmittel mit Würzung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Phosphathaltiges Schinkenspritzmittel mit Umrötehilfsmittel und Würzung

Produktvorteile:

- mild aromatische Mischung mit Pfeffer und leichter Ingwernote
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Stabilisator: E452, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301, Gewürzextrakte

Dosierung: 3 kg in 100 kg Lake bei 20 % Einspritzung

Art. Nr.: 227224, 1 kg



Novapure Grillschinkenwürzung

Aromatischer Geschmack

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Würzmischung

Produktvorteile:

- mild aromatische, fleischbetonte Würzung, abgerundet mit typischem Grillgeschmack
- ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Speisesalz, Dextrose, Aroma

Dosierung: 4 g/kg Masse

Art. Nr.: 135379, 1 kg



Optimiser VB plus

Verbessert die Struktur und Wasserbindung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Wirkstoffkombination

Produktvorteile:

- Strukturbildner für Fleischwaren
- hohes Wasserbindungsvermögen
- kostengünstig aufgrund geringer Dosierung
- ohne Allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E407

Dosierung: 10–20 g/kg Masse

Art. Nr.: 222657*, 1 kg

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



BITEC® INJECT SAFE

Stabilisierung von Einspritzlaken

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Lebensmittelkultur mit stabilisierendem Effekt

Eigenschaften:

- zur Stabilisierung von Einspritzlaken
- wirkt bereits bei niedrigen Temperaturen
- verbessert Frische, Geschmack und Farbhaltung, besonders zum Ende der Haltbarkeit
- vermindert Gaslöcher
- halal zertifiziert

Anwendungsbereich: für alle Arten von Kochpökelwaren

Dosierung: 45 g/50 l Lake; Einspritzmenge 10–20 %

Art.-Nr.: 259641



Halal Germex Flavor

Frischhaltung ohne E-Nummer

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Apfelaroma

Produktvorteile:

- delikat mit feiner Apfelnote
- verlängert die Haltbarkeit ohne E-Nummern
- für Brühwurst, Kochpökelwaren sowie Fleischzubereitungen
- für Einsatz gegen Listerien Dosierung von 4 g empfohlen

Deklarationsvorschlag: Aroma

Dosierung: 2–3 g/kg oder 1–1,8 kg in 100 kg Lake bei 20 % Einspritzung

Art. Nr.: 235901*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Deco Quick® Jalapeño

Rundum würzig

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Undurchlässige Hülle mit Gewürzen beschichtet

Produktvorteile:

- extrem einfaches und sauberes Aufbringen
- vollständige Gewürzbelegung jeder einzelnen Scheibe
- deutlich weniger Gewürzabfall, optimal geeignet für alle Arten von Aufschnittmaschinen
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Jalapeño, Paprika

Art. Nr.: 561922*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



NovaTaste Inside

Bindung

Optimale Fleischeiweißaktivierung

Optimizer

Stabile Struktur, perfekter Biss, hohe Ausbeute und Kosteneffizienz

Frischhaltung

Spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung

Geschmack

Aromatische fleischbetonte Mischung abgerundet mit typischem Grillgeschmack

Gewürzfolien

Sichere Produktion, ansprechende Optik und Geschmack



A large, stylized green outline of a leaf or plant shape, composed of several curved lines, framing the central text.

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste