

Umami Booster

Voller Geschmack ohne Mononatriumglutamat

Schon seit einiger Zeit verzichtet eine steigende Zahl an Konsumenten bewusst auf Produkte, die Mononatriumglutamat bzw. Monosodiumglutamat (MSG) oder kurz Glutamat (E621) beinhalten. Hinzu kommen unvorhersehbare Preisschwankungen, die vor allem Produzenten nach Alternativen für den „runden Geschmack“ suchen lassen. Umami Booster ist ein innovatives Produkt, das ganz ohne Mononatriumglutamat mit vollmundigem und intensivem Geschmack begeistert.



Umami Booster

Der Begriff „umami“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet wohlschmeckend, herzhaft und rund. Und genau dieser runde Geschmack lässt sich mit dem Umami Booster kreieren. Das innovative natürliche Aroma intensiviert den vorhandenen Geschmack und das gänzlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern. Die geringere Dosierung macht den Umami Booster für Handwerk und Industrie gleichermaßen rentabel. Überdies erlaubt er die Auslobung „ohne Zusatz von Zusatzstoff Geschmacksverstärker“.

Fragen sie
uns nach weiteren
Anwendungen und
Rezepturen!

Perfekt geeignet für:

- Wurst- und Fleischwaren aller Art wie Brühwurst, Kochpökelwaren, Rohwurst etc.
- Convenience-Anwendungen
- vegetarische/vegane Produkte

Rezeptur

Aufschnitt Extrawurst

Material

- 20,0 kg Schweinefleisch SII
- 20,0 kg Rindfleisch RII
- 20,0 kg Schweinefleisch SVIII
- 20,0 kg Schweinefleisch SVI
- 20,0 kg Wasser/Eis

Zutaten pro kg

- 8,0 g Novapure Aufschnitt, Art.-Nr. 158049
- 1,0 g Umami Booster, Art.-Nr. 284412
- 3,0 g Staro P Ecoline, Art.-Nr. 137221
- 18,0 g Nitritpökelsalz

Wursthülle

- Unbedruckt NK 90/50 SAFE-FASER rot, Art.-Nr. 502823
- Unbedruckt NK 90/50 WI-BAR®-B rot, Art.-Nr. 525005

Verarbeitung

1. Schweinefleisch SII und Rindfleisch RII mit Nitritpökelsalz, Staro P Ecoline, Novapure Aufschnitt und Umami Booster ankuttern
2. Die Hälfte der Schüttung zugeben
3. Die Masse im Schnellgang fein küttern (bis ca. 2–4 °C)
4. Schweinefleisch SVI und SVIII dazugeben und Masse emulgieren (bis ca. 8–10 °C)
5. Restliche Schüttung zugeben und Masse fertig küttern (Endtemperatur 10–12 °C)
6. Masse in Wursthüllen füllen
7. Umröten bei 55 °C für ca. 30 Minuten
8. Brühen bei 78 °C bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C
9. Safe-Faser Därme mit Wasser bis in den Kern kühlen
10. WI-BAR® Därme im Betriebsraum abkühlen lassen und erst dann in den Kühlraum bringen



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Umami Booster Würzmischung	<ul style="list-style-type: none"> • vollaromatische, fleischbetonte Würzung mit leichter Zwiebelnote • zu verwenden wie Mononatriumglutamat (E621) • universell einsetzbar 	nach Geschmack	284412 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure: OA, OG NovaTaste Produkt vollaromatisch