

# BITEC COTTO®

Volles Pökelaroma und attraktive Optik ohne Nitrit und Nitrat

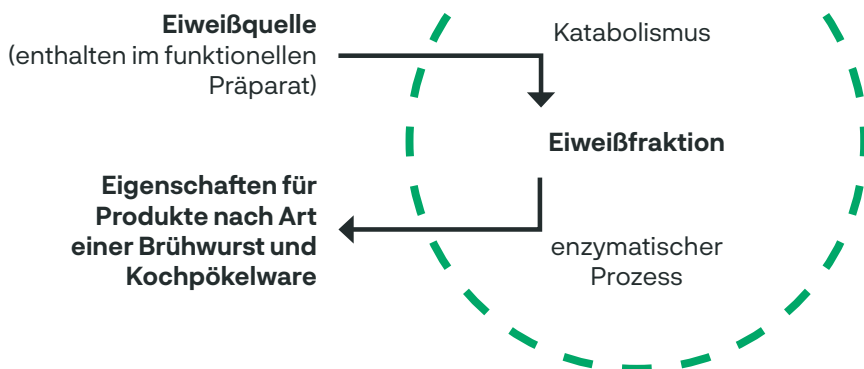
Seit längerem werden Nitrite und Nitrate kritisch betrachtet. Immer stärker werden ihre Grenzwerte in Fleischwaren gesetzlich reduziert und auch Konsumenten hinterfragen deren Auswirkungen auf die Gesundheit. Mit dem neuen patentierten BITEC COTTO® Verfahren lassen sich Produkte nach Art einer Kochpökelfleischware und einer Brühwurst nun gänzlich **ohne Nitrit- oder Nitratzugabe** herstellen. BITEC COTTO® ermöglicht innovative Produkte, ohne Abstriche bei Geschmack und Optik.



## Verfahrensmodell

Das Wirkprinzip von BITEC COTTO® sorgt für charakteristische Sensorik in allen Bereichen ohne den Zusatz von Nitriten oder Nitraten. Gemeinsam mit Ihnen integrieren wir BITEC COTTO® individuell in Ihren Produktionsprozess.

### BITEC COTTO® KULTUR



#### Vorteile auf einen Blick

- authentischer Geschmack und stabile Farbe
- Clean Label Lösung
- innovative Technologie mit First-to-market Vorteil
- Vermeidung eines kritischen Zusatzstoffes

Die BITEC COTTO® Kultur induziert charakteristischen aromatischen Geschmack und traditionelles Aussehen ohne den Zusatz von Nitriten oder Nitraten

## Produkt nach Art einer Kochpökelware

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr.
<b>BITEC COTTO® KPW</b> Lebensmittelkultur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Verwendung mit Produkten des COTTO Prinzips</li> <li>• verleiht charakteristischen Geschmack und Aussehen</li> <li>• für Produkte nach Art einer Kochpökelware</li> </ul>	75 g für 100 kg Fleisch 375 g in 100 kg Lake bei 20 % Einspritzung	<b>279122</b>
<b>Top Cotto Prosciutto</b> Präparat zur Herstellung von Produkten nach Art einer Kochpökelware	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Verwendung mit BITEC COTTO® KPW</li> <li>• mild aromatische, fleischbetonte Mischung</li> <li>• E301, E450, E451</li> <li>• verleiht charakteristischen Geschmack und Aussehen</li> <li>• zur Verarbeitung mit Kochsalz</li> <li>• für Produkte nach Art einer Kochpökelware</li> </ul>	9,2 kg in 100 kg Lake bei 20 % Einspritzung	<b>M287026*</b>

## Produkte nach Art einer Brühwurst

<b>BITEC COTTO® BW</b> Lebensmittelkultur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Verwendung mit Produkten des COTTO Prinzips</li> <li>• verleiht charakteristischen Geschmack und Aussehen</li> <li>• für Produkte nach Art einer Brühwurst (Aufschnitt und Frankfurter)</li> </ul>	25 g/ 100 kg Masse	<b>278019</b>
<b>Top Cotto BW</b> Präparat zur Herstellung von Produkten nach Art einer Brühwurst	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Verwendung mit BITEC COTTO® BW</li> <li>• mild aromatische Mischung</li> <li>• E300, E450</li> <li>• verleiht Textur, Aussehen und Grundgeschmack</li> <li>• zur Verarbeitung mit Kochsalz</li> <li>• Würzung muss zusätzlich zugegeben werden</li> <li>• für Produkte nach Art einer Brühwurst (Aufschnitt und Frankfurter)</li> </ul>	8,5 g/ kg Masse	<b>M278679*</b>

\* Produkt nicht lagernd, Mindestbestellmenge beachten