

# Putenschinken

mit Rauch-  
Alternative



**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
- Clean label Rauchumhüllung für typisches Raucharoma und Optik ohne Verwendung von Primärrauchkondensaten



„Innovation mit Geschmack“

# Putenschinken mit Rauch-Alternative



# Putenschinken mit Rauch-Alternative

## Rezeptur

### MATERIAL

100,00 kg Putenoberkeule, ohne Haut

### WURSTHÜLLE

Barriere Typ Smoke NK 90/ \*  
gerafft braun, 561966

### ZUSAMMENSETZUNG LAKE

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

### 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 Barriere Typ Smoke Darm füllen und in die Kammer geben
7. Stufenkochung:
  - 30 Minuten bei 80 °C
  - 30 Minuten bei 50 °C
  - 30 Minuten bei 65 °C
  - 78 °C bis Kerntemperatur von 72 °C
  - Schinken 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.: 220143\*

\* 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, Kochpökelfleisch 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



# Barriere Typ Smoke

## Clean label Rauch

### Produktdetails:

**Produktbeschreibung:** mit Aroma beschichtete Wursthülle

### **Produktvorteile:**

- einfache Handhabung: kein Einweichen erforderlich, Stabilität und Konsistenz des Geschmacks
- sauberer Umgang: saubere Luft und sauberes Wasser, saubere Ausrüstung
- ohne allergene Inhaltsstoffe (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zusatz von geschmacksverbessernden Zusatzstoffen
- halal zertifizierbar

**Deklarationsvorschlag:** Aromen, Speisewürze

**Art. Nr.:** 561966\*

\* 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

## Rauchalternative

Clean Label Lösung: Wursthülle mit Beschichtung



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**