

Geflügel- Frankfurter



NovaTaste - IFFA 2025



Geflügel als Trend

Proteinreich, fettarm und nachhaltig

- Seit letztem Jahr haben mehr Verbraucher ihren Geflügelkonsum erhöht als verringert, was darauf hindeutet, dass die Verbraucher angesichts der hohen Lebensmittelkosten Geflügel immer noch als die erschwingliche Option betrachten
- 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
- Geflügelfleisch verursacht weiterhin geringere Treibhausgasemissionen pro kg im Vergleich zu Rind-/Schweinefleisch
- Produzenten sind innovativ bei Hähnchen und Pute, die beide in zahlreichen verschiedenen Formaten zu sehen sind (wie z.B. Burger und Würstchen)



Super Geschmack – fester Biss

Geflügel- Frankfurter



Geflügel-Frankfurter

Rezeptur

MATERIAL

40,00 kg	Putenschlegel, ohne Haut
20,00 kg	Hähnchenschlegel, ohne Haut
25,00 kg	Eis
15,00 kg	Speiseöl, kalt

ZUTATEN PRO KG

18,00 g	Nitritpökelsalz	
5,00 g	Geflügel frankfurter	300241 *
3,00 g	Staro P Ecoline	137221
1,00 g	Umami Booster	284412
3,00 g	Germex V	260227
1,00 g	Paprikana trocken	136075

WURSTHÜLLE

Naturdärme Kaliber 22/24

VERARBEITUNG

1. Geflügelfleisch mit Nitritpökelsalz, Würzung Geflügel frankfurter, Staro P Ecoline, Umami Booster, Germex V, Paprikana und der halben Menge Eis auf 8 °C kuttern
2. Kaltes Speiseöl langsam dazugeben und die Masse auf 12 °C emulgieren
3. Restliches Eis dazugeben und kurz unterkuttern
4. In Naturdärme abfüllen
5. Hitzebehandlung:
 - Röten, trocknen bei 55 °C
 - Räuchern bei 60 °C
 - Brühen bei 76 °C
 - Kalt duschen

Bei vakuumverpackter Ware erzielt man zusätzliche Produktsicherheit durch die Verwendung unserer 290629 BITEC® B SAFE KNACK* Kulturen.

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Halal Geflügel frankfurter Würzung

Clean label auf Basis Gewürze und Gewürzextrakte

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Gewürzextraktzubereitung

Produktvorteile:

- elegante, feine Würzung mit Pfeffer, Koriander und Ingwer
- verleiht charakteristischen Geschmack
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Gewürze und Gewürzextrakte

Dosierung: 5 g/kg Masse

Art. Nr.: 300241*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Staro P Ecoline

Sichere Umrötung und stabile Farbhaltung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Phosphathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötehilfsmittel

Produktvorteile:

- gutes Wasserbindevermögen durch optimale Aktivierung von Muskeleiweiß
- für eine stabile Struktur und einen ausgezeichneten Biss
- verleiht charakteristische Farbe und Farbstabilität
- für Brüh- und Brühdauerwurst
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Stabilisator: E450, Speisesalz, Antioxidationsmittel: E300

Dosierung: 3 g/kg Masse

Art. Nr.: 137221, 1 kg



Umami Booster

Glutamat-Ersatz in Fleischwaren

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Würzmischung

Produktvorteile:

- vollaromatische, fleischbetonte Würzung mit leichter Zwiebelnote
- intensiviert den vorhandenen Geschmack
- zu verwenden wie Mononatriumglutamat (E621)
- für Wurst- und Fleischwaren aller Art, sowie Convenience-Anwendungen und vegane Produkte
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Speisesalz, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürze

Dosierung: nach Geschmack

Art. Nr.: 284412, 1 kg



Germex V

Mehr Sicherheit und Frische

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Lebensmittelzusatzstoff

Produktvorteile:

- leicht säuerlich
- gut lakelöslich
- für Brühwurst, Kochpökelfwaren sowie Fleischzubereitungen und vegane Produkte
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Konservierungsstoff/Säureregulator: E267 Gepuffertes Essig

Dosierung: 3–5 g/kg Masse

Art. Nr.: 260227



Paprikana Trocken

Charakteristisch nach Paprika

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Gewürzextrakt

Produktvorteile:

- aromatisch
- zu verwenden wie Paprika
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Paprikaextrakt

Dosierung: nach Geschmack

Art. Nr.: 136075, 1 kg



BITEC® B SAFE KNACK

Mehr Sicherheit durch Bioprotection

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zum Oberflächenauftrag

Produktvorteile:

- verbesserte Produktstabilität
- Hemmwirkung gegen Wachstum von *Listeria monocytogenes*, *Enterobacteriaceae* und weitere Verderbnisbakterien
- clean label & natürliche Lösung
- halal zertifiziert

Anwendungsgebiet: Brühwürstchen (z.B. Frankfurter, Wiener und andere)

Deklarationsvorschlag: Lebensmittelkultur

Dosierung: 250 g für 2.000 kg Masse

Art. Nr.: 290629



NovaTaste Inside

Innovation

Aufgreifen und Umsetzung von Trends

Bindung

Optimale Fleischeiweißaktivierung

Farbhaltung

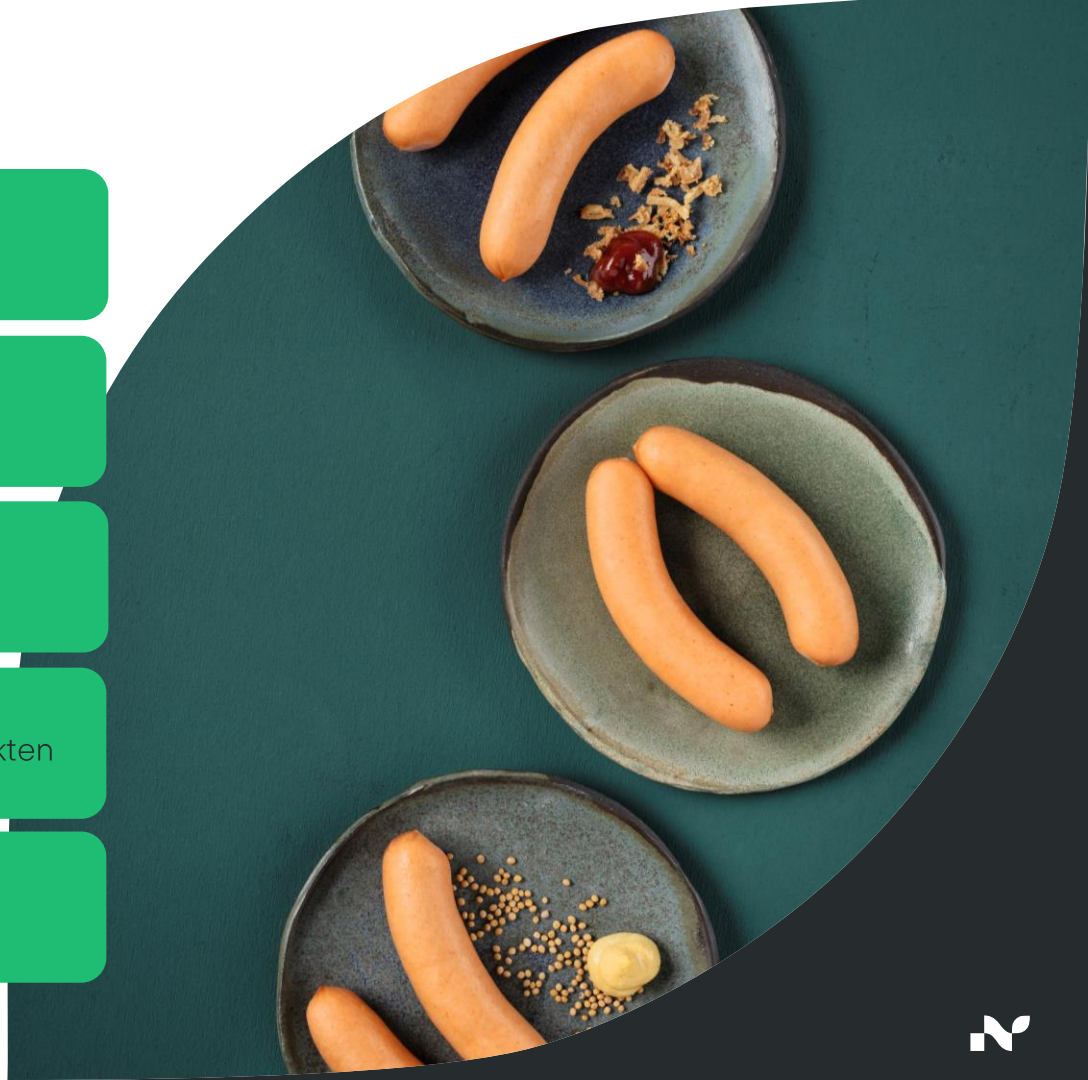
Optimale und stabile Umrötung

Geschmack

Elegante Mischung mit Gewürzen und Gewürzextrakten
Booster für die Geschmacksausprägung

Frischhaltung

Spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung



A large, stylized outline of a leaf in a vibrant green color, positioned in the upper half of the frame. The leaf has a curved top edge and a pointed tip, with a central vein and a stem extending downwards. The background is a solid dark grey.

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste