

СМАКО-АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ ФІРМИ «НУБАССА»



Nubassa
Gewürzwerk

Фірма «НУБАССА» була заснована понад 75 років тому Ніколаусом Еффлером. Однак, коріння компанії сягає 1896 року, коли це підприємство сформувалося з фабрики, що займалась обсмаженням кави. На той час метою підприємства була торгівля заморськими товарами, наприклад, чаєм, іноземними прянощами та тропічними фруктами. У 1933 році компанія «НУБАССА» була внесена в торговий реєстр. Назва підприємства походить від назви африканського племені «НУБА», яким дуже цікавився Ніколаус Еффлер, і на логотипі компанії з'явився виразний «Нубасса-африканець».

Спеціалісти фірми «НУБАССА» називають свої продукти «товари з технологією». Смако-ароматичні добавки містять фосфати, одночасно володіють АРОМАТОМ І СМАКОМ. Завдяки наявності і смаку, і аромату, продукти є універсальними.

Говорячи про смако-ароматичні добавки фірми «НУБАССА», варто відмітити:

- різноманіття смакових композицій, насичені ароматичні показники;
- формування яскравого та насиченого смаку і аромату готового продукту;
- стійкість смако-ароматичних характеристик готового продукту протягом всього періоду виробництва та зберігання.

ДОБАВКИ ДЛЯ КОВБАС ПО ДСТУ

Назва	Характеристика	Доз-ня (г/кг маси фаршу)
Докторська 1 ДСТУ арт.1019586	Спеції (мускатний горіх), екстракти спецій (мускатний горіх, кардамон), Е 450, дріжджевий екстракт, декстроза, Е 300, Е 316. Підсилена нота мускатного горіху. Для варених ковбас, сосисок, сардельок вищого сорту	До 10
Мортаделла ДСТУ арт.1019758	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, часник, коріандр), декстроза Не містить в своєму складі глутамату натрію та алергенів і рекомендується для вареної групи ковбас	До 4
Сосиски Сімейні ДСТУ арт.1019760	Спеції мелені: білий перець, гірчиця, екстракти спецій (перець чорний, мускатний горіх, часник, паприка, декстроза. Не містить в своєму складі глутамату натрію та алергенів і рекомендується для вареної групи ковбас	До 4
Часникова паста CL арт.552010	Часник, сіль харчова, декстроза, питна вода, Е 300 аскорбінова кислота. Додавати під час процесу кутерування або перемішування при виробництві всіх видів ковбасних виробів, делікатесів з м'яса та птиці. Дозування: В розсоли для копченостей – 300г/100кг розсолу; для в/к, н/к ковбас – 300г/100кг маси фаршу; для варених – від 200г/100кг; для сосисок, сардельок – 100-150г/100кг маси фаршу	

ПРИПРАВИ (без фосфату)

Брауншвейська CL/AF арт.653260	Декстроза, цукор, антиокислювачі (Е 301, Е 300), емульгатор Е 472с, екстракти спецій (перець чорний, паприка, мускатний горіх), дріжджовий екстракт Без глутамату натрію і алергенів для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас	До 6
Валенсія CL/AF арт. 653061	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, перець чорний, перець білий, мускатний горіх), декстроза, глюкоза, цукор, Е 301. Без глутамату натрію і алергенів для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас	До 12
Вюрстхен Тойфлі арт.1019434	Спеції (перець чили, паприка, перець чорний), екстракти спецій (паприка, перець чили), декстроза, прянощі (селера), рослинна олія. Для н/к ковбас типу "Домашня по-польськи". Без глутамату натрію	До 30
Гельбвурст без лимона CL арт. 271001	Спеції мелені і екстракти спецій (коріандр, імбир, гірчиця, перець білий, мускат, цедра апельсина), декстроза, кухонна сіль, дріжджовий екстракт. Для всіх видів ковбасних виробів. В своєму складі не містить глутамату натрію	До 5
Крайнер Вурст CL/AF арт.287800	Спеції мелені та екстракти спецій (імбир, кмін, перець білий, мускатний горіх, перець чили), декстроза. Для виробництва всіх видів ковбасних виробів	До 8
Мускателло ДСТУ арт.1019527	Спеції (мускатний горіх, гірчиця), екстракт мускатного горіха, декстроза, глюкоза, Е 300. Виразний аромат мускатного горіха.	1-1,5
Пеппер Кнакер арт.653035	Спеції (перець білий, паприка, перець чили), екстракти спецій (перець чорний), декстроза, емульгатор Е 472 с, Е 316, Е 330. Без глутамату натрію. Для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас.	До 13
Ровурст Балкан арт.653052	Спеції (перець чорний, кумин, селера), ароматизатори саяямі та диму, декстроза, прянощі, Е 316. Вміст декстрози – 29%. Для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас.	До 12
Ровурст Преміум арт.653050	Спеції (селера), екстракти чорного перцю, білого перцю, ароматизатори саяямі і диму, Е 316, декстроза. Вміст декстрози – 29%. Для виробництва с/к, с/в ковбас.	До 11
7 трав арт.534100	Трави (зелена цибуля, петрушка, гранульована паприка, кріп). Для приправи м'ясних, ковбасних делікатесів, салатів, соусів і т.п.	за смаком

Фумал П (Н) арт.443605	АРОМАТИЗАТОР. Натуральний ароматизатор диму, декстроза	1г/кг або за смаком
----------------------------------	---	---------------------

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ДОБАВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Баварія Вурст Еко Компаунд арт.1019591	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450 пірофосфат натрію, декстроза, Е 300 аскорбінова кислота, Е 316 ізоаскорбінат натрію, Е 621. Для всіх видів ковбасних виробів	До 9
Боквурст Еко арт.1026201	Білий перець, чорний перець, часник, екстракти спецій (кардамон, коріандр), Е 450 (до 14% P ₂ O ₅), Е 300, Е 316, декстроза, Е 621, ароматизатор м'яса. Для всіх видів ковбас	До 12
Бременер Вурст Еко арт.1022106	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, духмяний перець), ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Для всіх видів ковбас	До 10
Докторська 2 Вурст арт.1019131	Коріандр, мускатний горіх, білий перець, імбир, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Для варених ковбас типу «Докторська»	До 10
Кохвурст Хан Еко Компаунд арт.1022203	Часник, екстракт мускатного горіху, ароматизатор м'яса, Е 450, емульгатор Е 472 с, Е 300, Е 316, Е 330, Е 621. Для всіх видів ковбас, особливо шинки в оболонках	До 10
Краківська Вурст Еко Компаунд арт.1019572	Спеції (чорний перець, часник, духмяний перець), екстракт чорного перцю, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Для ковбаси «Краківська»	До 10
Краківська по-польськи АФ арт.1019845	Стабілізатор Е 450(iii) (до 16% P ₂ O ₅), спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), декстроза, Е 621, сіль кухонна (9,8%), Е 300, Е 301). Для виробництва напівкопчених ковбас типу «Краківська»	До 8
Любительська 1 Вурст Еко арт.1022104	Екстракти спецій (чорний перець, духмяний перець, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Мас смак та аромат Любительської ковбаси	До 9
Мільхвюрстхен Стандарт арт.1025101	Паприка, часник, екстракти мускатного горіху, духмяного перцю, ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Ідеально підходить для сосисок, сардельок	До 8
Московська Вурст арт.1023006	Чорний перець, мускатний горіх, кардамон, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Чітко виражений смак мускатного горіху та кардамону	До 9
Паровка комбі арт.1019555	Спеції (білий перець, гірчиця, селера), екстракти спецій (кардамон, паприка), декстроза, Е 450, Е 621, Е 300, Е 316, дріжджовий екстракт. Для варених ковбас, сосисок і сардельок	До 8
Останкінська СL/АФ арт. 1019757	Стабілізатор Е 450(iii) (до 25% P ₂ O ₅), декстроза, екстракти спецій (чорний перець, перець духмяний, мускатний горіх), Е 300, Е 316, сіль кухонна (7,8%), ароматизатор м'яса і диму, дріжджовий екстракт, рапсове масло. Для виробництва вареної ковбаси типу «Лікарська»	До 6
Російська Вурст Еко Компаунд арт.1022105	Часник, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Пряний смак. Додавати на початку процесу кутерування	До 10
Таллінська Вурст арт.1023001	Чорний перець, часник, екстракт коріандру, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Для всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу, н/к та в/к ковбас	До 9

ПРИМІТКА: приставка «CL» у назві добавки вказує на те, що вона не містить у своєму складі глутамату натрію, лактозу, глютен, молочний білок, синтетичні барвники та консерванти.

ПРИМІТКА: приставка «AF» у назві добавки вказує на те, що вона не містить у своєму складі алергени, які необхідно декларувати.

Компанія «Нубасса» пройшла сертифікацію як перший німецький завод з виробництва добавок за всесвітньо визнаними стандартами ISO 9001:2008 і ISO 22000:2005.

