

Knackiger Wurstgenuss

Phosphatfreie Brühwurstproduktion ohne Kompromisse dank BINDUS®-Technologie

Brühwürste sind europaweit die am häufigsten verzehrten Fleischerzeugnisse. Zu den bekanntesten gehören Wiener und Frankfurter Würstchen, aber auch Fleischwurst, Mortadella, Jagdwurst, Bierwurst, Lyoner und Leberkäse. Alle Arten von Brühwürsten sind ganzjährig sowohl an der Frischetheke, als auch im abgepackten SB-Bereich erhältlich.

Zur Herstellung von Brühwurst wird rohes Muskelfleisch und Fett von Rind und/oder Schwein zusammen mit Wasser, Gütezusätzen, Nitritpökelsalz und Gewürzen im Kutter fein zerkleinert. Um die Eigenschaften des entstehenden Bräts positiv zu beeinflussen, werden sogenannte Kutterhilfsmittel beim Kuttervorgang eingesetzt.

Unter den Markennamen MEISTERMIX®, PERFEKTIN® und WURSTQUICK® finden Sie im Sortiment der MOGUNTIA FOOD GROUP flüssige und streufähige Kutterhilfsmittel auf Phosphat-Basis.

Mit der sogenannten BINDUS® Technologie bietet die familiengeführte Unternehmensgruppe ein ebenso bewährtes Verfahren zur phosphatfreien Brühwurstherstellung.

Aufgrund der optimal abgestimmten Wirkstoffkombination in der Produktserie BINDUS® ist die damit hergestellte Brühwurst bezüglich Stabilisatoren und Allergenen deklarationsfrei. Ebenso wird durch einen weitgehenden Verzicht auf Zusatzstoffe den Anforderungen des modernen Marktes Rechnung getragen.

Die Funktionsweise der BINDUS® Technologie basiert auf einer gezielten pH-Wert-Steuerung. So wird nicht schlachtwarmes Fleisch in den Warmfleischzustand zurückversetzt und damit ein optimales Wasserbindevermögen erreicht.



Wichtig ist lediglich die Einhaltung der Rezeptur und des Temperaturverlaufes beim Kuttern. Anders als bei einem Phosphat-Brät ist das Brät, welches mit BINDUS® erreicht wird, kurz und kompakt. Die Kutterendtemperatur sollte bei maximal 12°C liegen. Die phosphatfreie BINDUS® Technologie sorgt für alle gewünschten Eigenschaften, die für eine ansprechende und zeitgemäße Optik und hervorragende Verarbeitung verantwortlich sind.

Das Endprodukt ist von einer herkömmlich hergestellten Brühwurst nicht zu unterscheiden und besticht sogar durch einen kräftigeren Fleischgeschmack.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP mit festen Wurzeln in Deutschland und Österreich bietet neben einem BINDUS® Standardsortiment auch industrielle Individual-Lösungen, die optimal auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten werden und alle Anforderungen an eine moderne Wurstproduktion erfüllen.



Pressemitteilung

Wir beraten Sie gern – auch zu den passenden Gewürz-Compounds:

MOGUNTIA WERKE Gewürzindustrie GmbH
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.de

INDASIA Gewürzwerk GmbH
Malberger Straße 19 • D-49124 Georgsmarienhütte
Tel. +49 5401 33 70 • Fax +49 5401 337 77
E-Mail: customerservice@indasia.de

