

Der Metzgermeister 47/06,

Thema: Zutaten und Hilfsstoffe

Firmen- und Produktpräsentation Lay Gewürze OHG, 97688

Bad Kissingen

## Lay Gewürze OHG

### Köstlichkeiten voll im Trend – perfekte Kochpökelwaren mit Lay.

Höchster Genuss entsteht durch das Zusammenspiel von verschiedenen Sinnen.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem Optimum an Geschmack, Aussehen und Konsistenz – durch Kochpökelwaren vom Feinsten.



Lay Gewürze bietet Ihnen für diesen Bereich hervorragende Produkte, die beliebte Spezialitäten und innovative Schinkenkreationen gleichermaßen zum rundum perfekten Kulinarikerlebnis machen.

Mit Lay **Schinkomat® \*GOLD\*** und **POLTERMAX** stehen Ihnen im alltäglichen Produktionsablauf zwei Spezialprodukte zur Verfügung, die neben Ihren spezifischen Vorzügen auch ein Maximum an Komfort in der Anwendung gewährleisten.

**Schinkomat® \*GOLD\*** ist ein gewürztes Spezialprodukt mit Phosphat, das sich hervorragend zur Erzeugung von Kochschinken, Kasseler oder Nuss-Schinken sowie zur Verarbeitung von Bauchfleisch, Schweinekamm, Haxen und Putenbrust eignet. Volllösliche Gewürzaromen garantieren einen überzeugenden Geschmack mit dem erwünschten Pökelaroma. Darüber hinaus sorgt der funktionelle Einweißaufschluss für beste Bindung und appetitliche Saftigkeit. Kontrollierte Umrötung und Farbstabilität bei einfachster, gewohnter Verarbeitungstechnologie sowie eine hervorragende fleischige Konsistenz des Endproduktes mit optimaler, gewinnbringender Gewichtsausbeute sind weitere Pluspunkte. **Schinkomat® \*GOLD\*** ist zudem frei von zugesetztem Glutamat und somit deklarationsfreundlich. **Schinkomat® \*GOLD\*** - Ihr wertvoller Wegbegleiter bei der Herstellung von hochwertigen Kochpökelwaren.

**POLTERMAX** begeistert als Spezialprodukt mit Umrötungshilfe, Farbhaltung, Bindemittel und Würzung durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten bei der Herstellung von Kochpökelfleisch aus Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch. Durch eine hochwirksame Kombination von Phosphat, Carrageen, Johannisbrotkernmehl und Xanthan garantiert **POLTERMAX** einerseits eine intensive Bindung, andererseits sorgen ideal dosiertes Ascorbat und Zuckerstoffe für optimale Umrötung und stabile Farbhaltung. Weitere Vorteile sind die einfache Verarbeitung mit guter Löslichkeit der einzelnen Bestandteile sowie die Förderung des typischen Fleischgeschmackes durch feine Würze, Pfeffer und Knoblauch.

**Schinkomat® \*GOLD\* und POLTERMAX – zwei außergewöhnliche Lay-Produkte, welche die Herstellung von Kochpökelfleisch perfekt einfach und die Ergebnisse einfach perfekt machen!**

Einfach mehr! **Tumbelgold Export** ist ein hochwirksames Compoundprodukt mit Umrötungshilfe, Farbhaltung und Mehrfachbindung zur Herstellung von Formschinken, Toastschinken und Pizzaschinken mit hoher Gewichtsausbeute.