

KOCHSCHINKEN „NEO“

KOCHSCHINKENSPEZIALITÄT

KLARE LÖSUNGEN FÜR SENSIBLE VERBRAUCHER!

Die Verbraucher von heute reagieren zunehmend empfindlicher auf bestimmte Zutaten, die in Lebensmitteln enthalten sind. Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Allergene, Farbstoffe: Die Käuferschicht, die darauf verzichten möchte, wird immer größer.

Dank der VAN HEES® Innovationen lassen sich viele Lebensmittel auch ohne oder zumindest mit weniger Zusatzstoffen herstellen. Bestes Beispiel ist die **neue Generation Kochschinken** mit lediglich zwei E-Nummern in der Deklaration des Endproduktes.

Möglich macht dies eine gezielte Anpassung der Verarbeitungstechnologie im Zusammenspiel mit den VAN HEES Gütezusätzen. Die entstandene **neue Generation von Kochschinken** unterscheidet sich von denen, die konventionell mit Phosphaten hergestellt werden. Die Textur ist faseriger und dem eines natürlichen Stückes Fleisch viel ähnlicher.

Vorteile:

- Reduzierung von E-Nummern durch Kombination ausgewählter Rohstoffe
- Ohne Glutamat
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Milde Würzung mit zartem Mundgefühl

KOCHSCHINKEN „NEO“

KOCHSCHINKENSPEZIALITÄT

MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

Ausgangsmaterial

100,00 % Ober- und Unterschale mit Speckauflage
pH-Wert > 5,7
Fleischtemperatur 1-2 °C
Zuschnitt: fett- und sehnenfrei an den Teilen,
die beim Einformen gegeneinander gelegt
werden

Für die Lake

79,42 % Eiswasser +- 0 °C
1,20 % **Super-PÖK® oGAF**
Art.-Nr. 101 058
7,20% **AROMIX® Neo oGAF**
Art.-Nr. 308 115
3,00% **SMAK® Gourmet WL oGAF**
Art.-Nr. 108 099
9,18% Nitritpökelsalz (NPS)

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Die Ober- und Unterschalen entsprechend zuschneiden.
Aus dem Eiswasser (ca. 20 % Eis), **Super-PÖK® oGAF**,
AROMIX® Neo oGAF, **SMAK® Gourmet WL oGAF** und
Nitritpökelsalz eine Lake herstellen.

Die hergestellte Lake stabilisieren lassen und erst
verwenden wenn das Eis vollständig aufgelöst ist, ggf.
nochmals aufrühren.

Einspritzmenge: 20 % zum Frischgewicht

Tumblereinstellungen: 2 Stunden Dauerlauf bei 12 U/
min. Anschließend 1 Stunde Pause.

Dann 12 Stunden im Intervall: 10 Minuten Arbeiten bei
12 U/min, 20 Minuten Pause.

Vakuum: 90 %

Temperatur: 2 °C

Am Folgetag 90 Minuten antumbeln, 90 % Vakuum, Tem-
peratur 2 °C.

Nach dem Tumbeln passend in geeignete Formen, Därme,
Schrumpfbeutel, Eiweißfolie oder Netze einformen.

Bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.

Über Nacht im Kühlhaus auskühlen lassen.

Wenn gewünscht am Folgetag auspacken, im Räucher-
schrank abtrocknen und mit Rauch zusätzlich veredeln.

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) No. 1169/2011

ZUTATENLISTE

Schweinefleisch, Speisesalz, natürliches Aroma,
Konservierungsstoff (E250), Dextrose, Antioxidationsmittel
(E301), Gewürzextrakte

ALLERGENKENNZEICHNUNG

-

NÄHRWERTE (berechnet auf 100 g)

Energie	623 kJ	148 kcal
Fett	5,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g	
Kohlenhydrate	0,8 g	
davon Zucker	0,4 g	
Eiweiß	23,3 g	
Salz (= Natrium x 2,5)	1,4 g	

Der Produktpass wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung
für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen
Konsequenzen übernehmen.



VAN HEES
we know how