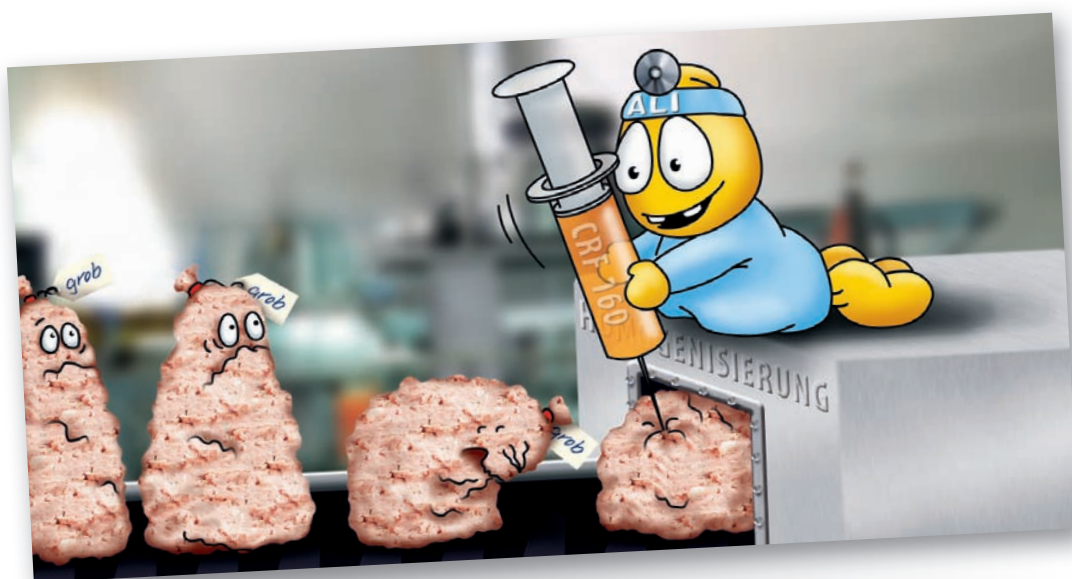


DER Meat-Cracker

9

AUSGABE
01/2009

HOMOGENI(ALI)SIEREN MIT EMULSAN CRF 160 – DAS IST KEINER LEBER WURST!

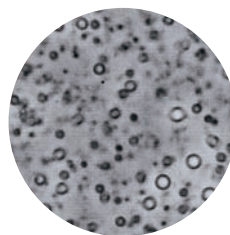
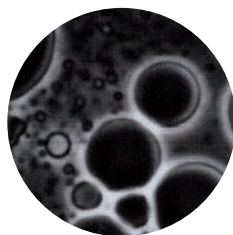


Sicher ist Ihnen in unserem letzten Mailing aufgefallen, dass sich ein gewisser „Ali“ in die Homogenisierung eingeschlichen hat. Das Ergebnis einer Kombination aus Emulsan CRF 160 und einer Hochdruck-Homogenisierung befinden wir für so genial, dass wir uns zu diesem Superlativ haben hinreißen lassen.

Wie aber kommt es zu diesem extrem cremigen und schmackhaften Ergebnis?

Im Meat Cracks Labor bedient man sich modernster „Werkzeuge“. Der Hochdruck-Homogenisator der Firma HST ist sicherlich ein elementarer Baustein für das Gelingen. Die fertige, mit Emulsan CRF 160 versetzte Wurstmasse wird im Homogenisator unter Druck gesetzt. Beim Durchströmen eines engen, ringförmigen Spaltes wird die Masse turbulenten und laminaren Kräften ausgesetzt. Fettkügelchen, Agglomerate und andere Bestandteile werden hierbei zerkleinert und gleichmäßig verteilt. Stabilität, Farbintensität,

Geschmack, Konsistenz und Haltbarkeit werden durch den physikalischen Energieeintrag gefördert. Der Einsatz von Stabilisatoren kann reduziert werden.



Bildquelle: www.hst-gmbh.com



Sehr geehrte Leser, für das Jahr 2009 wünschen wir Ihnen beste Gesundheit und geschäftlichen Erfolg. Es wird ein Jahr mit besonderen Herausforderungen. Daher wird es um so wichtiger sein, sich im Markt zu differenzieren und somit zu behaupten. Auch in diesem Jahr dürfen Sie von den Meat Cracks wieder ausgesucht innovative Produkte erwarten, die Sie bei der Herstellung herausragender Wurstwaren unterstützen werden.

Die aktuelle Ausgabe des Meat Crackers befasst sich mit der Herstellung von Lebercrème. Mit Emulsan CRF 160 haben unsere Technologen ein Produkt entwickelt, das besonderen Fokus auf Konsistenz und Geschmack legt. Im Meat Cracks Labor wurde Emulsan CRF 160 von unseren Spezialisten mit einer Hochdruck-Homogenisierung kombiniert. Das Ergebnis ist eine Lebercrème von feinsten Konsistenz.

Gerne stellt Ihnen einer unserer Berater Emulsan CRF 160 persönlich vor und unterstützt Sie bei der Integration in Ihre bestehende Fertigung. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Anforderungen.

Ihr

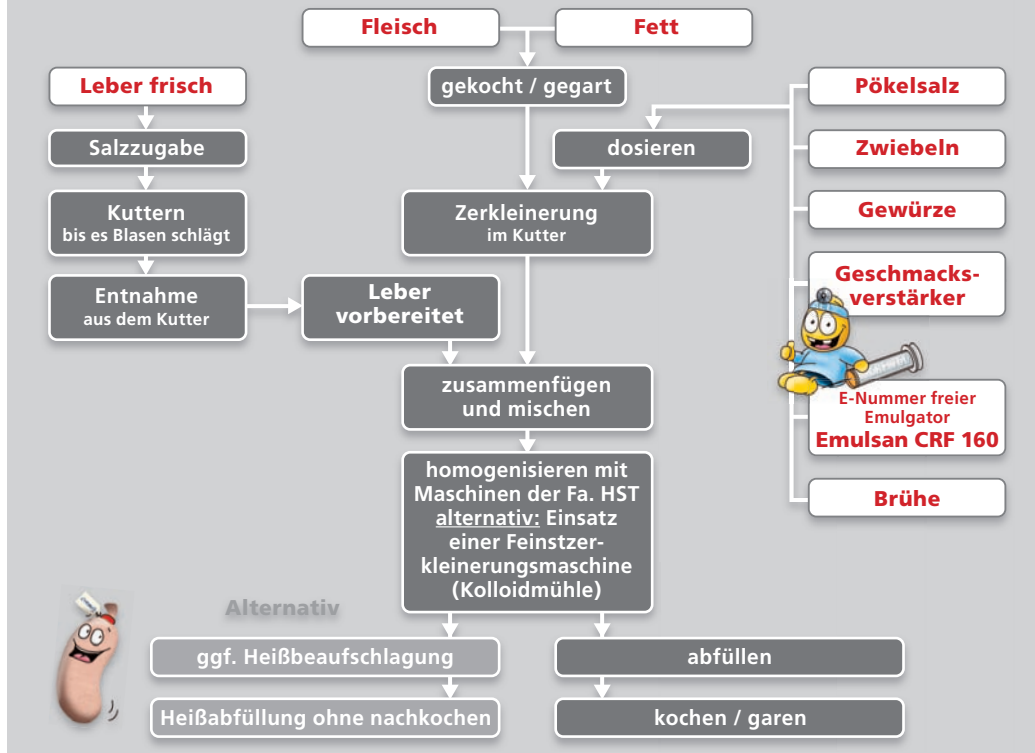
P. Terjung

Peter Terjung
Geschäftsführer
Meat Cracks Technologie GmbH

„Wir sprechen Ihre Sprache“

Übersicht zur Herstellung von Crèmeleberwurst

Neue Technologie mit Homogenisierung



Bei der Einführung des Produktes stehen die Meat Cracks Berater dem Kunden beratend und konstruktiv zur Seite. Individuelle Kundenanforderungen finden bei einer Einführung von Emulsan CRF 160 und Hochdruck-Homogenisator ebenso Berücksichtigung wie gemeinsame Versuche und Verkostungen.



Bildquelle: www.hst-gmbh.com

DIALOG-FAX 0 54 92-96 09 29

Absender

Bitte senden Sie mir

Detailinformationen zu Emulsan CRF 160.

Weitere Informationen über Meat Cracks.

Bitte rufen Sie mich zur Vereinbarung eines unverbindlichen Beratungstermines an.

Meine Rufnummer: _____

Ansprechpartner: _____