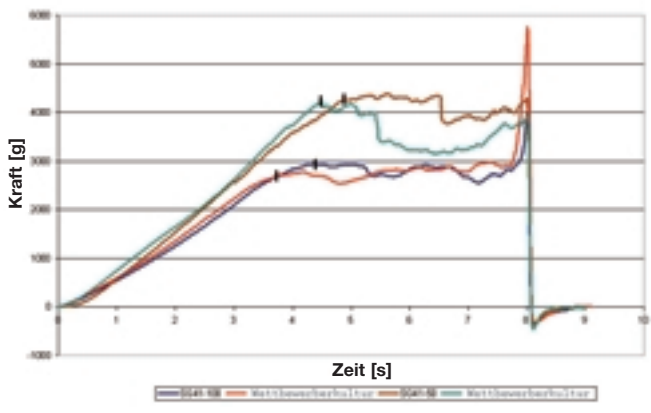


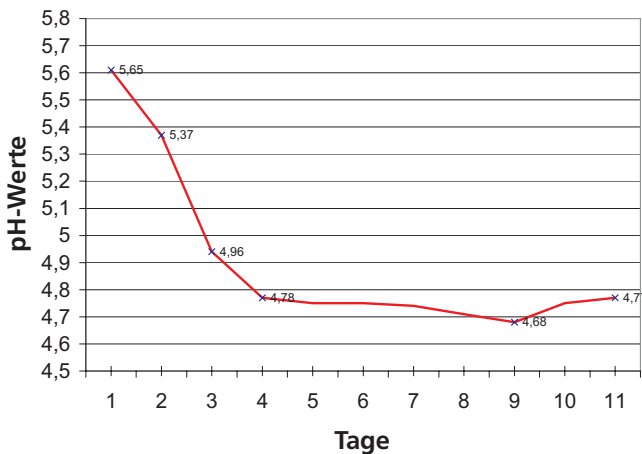
FESTIGKEITSMESSUNG



ZUVERLÄSSIGE UND SICHERE SÄUERUNG



pH-VERLAUF STARTERKULTUR SG 41/SG 42



Meat Cracks Technologie ist eines der modernsten Unternehmen in der Produktion von Gewürzmischungen, Additiven und dem Vertrieb von Biofermenten sowie Schutzkulturen für die Lebensmittelindustrie.

Ziel unseres Unternehmens ist die Entwicklung kundenorientierter und individueller Gewürzmischungen, sowie die Herstellung von Spezialpräparaten. Neben der Produktentwicklung bietet **Meat Cracks Technologie** eine umfassende technologische Beratung und anwendungstechnisches Know-how.

Zu unseren Kunden zählen namhafte Hersteller aus der Fleischwarenindustrie ebenso wie Produzenten von Convenience- und Geflügelprodukten.

UNTERDRÜCKUNG UNERWÜNSCHTER KEIMFLORA



Konsequentes Qualitätsmanagement und die Entwicklung innovativer Produkte werden **Meat Cracks Technologie** auch in der Zukunft eine hervorragende Marktstellung sichern.

Meat Cracks Technologie steht für

- beste Qualität
- besten Service
- beste technologische Beratung

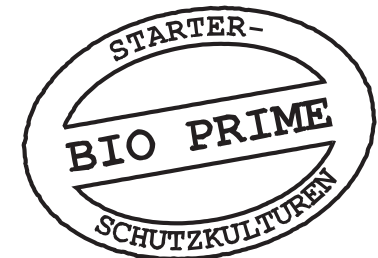
Meat Cracks
Technologie GmbH & Co. KG · Rienschhof 2
49439 Mühlen · Tel.: 0 54 92/96 09-0
Fax: 0 54 92/96 09-29 · www.meatcracks.de
E-Mail: peter.terjung@meatcracks.de

Meat Cracks
Components for good meat®
Technologie GmbH & Co. KG

NIE MEHR SAURE WURST*

(*Rohwurst)

www.meatcracks.de



DAS PRODUKT IHRER TRÄUME



Alle reden von mehr Sicherheit und Schnelligkeit bei der Herstellung von Rohwurst.

Wir haben die Lösung.

Die neue Generation von Starter- und Schutzkulturen bringt Ihnen absolute Produktionssicherheit und wirtschaftliche Vorteile.

Mit der Starterkultur Bio Prime SG 42 und der Kombination aus Starter- und Schutzkultur Bio Prime SG 41 ist es uns gelungen einen ganz neuen Typ Starterkultur auf den Markt zu bringen.

Zusammensetzung: Lactobacillus curvatus, Lactococcus lactis, Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, Trägerstoff: Dextrose, wasserfrei

Eigenschaften: Kombination aus Nitrat/Nitrit reduzierenden, Katalase positiven, geschmacksbildenden Staphylokokken sowie homofermentativen Laktokokken und Laktobazillen. Die Kultur sorgt für eine zügige Umrötung, beste Farbstabilität und deutlich verlängerte Fetthaltbarkeit in nicht-gegartem Produkten. Bio Prime SG 41/SG 42 sichert eine extrem schnelle Säuerung und Festigkeit, mildes Aroma und zügige Abtrocknung in Salami und salamiähnlichen Produkten.

Die Entwickler und die Experten der Fleischwarenindustrie sprechen von einem Durchbruch und richtungsweisendem Erfolg bei der Herstellung von an den Markt angepassten Starter- und Schutzkulturen.

Peter Terjung
Geschäftsführer Meat Cracks

UNSERE NEUE GENERATION VON STARTERKULTUREN MACHT ES MÖGLICH!

Auf den Punkt gebracht

- Top-Gelbildung
- Rohwurstreifung ohne Poren
- Reifezeitverkürzung
- Reifezeit nur 8 Tage (SB-Kal. 95/100)
- bessere Festigkeit
- gute Textur
- Sicherheit
- optimales Wachstum der Kulturen
- gutes Aroma
- herzhaftes Rohwurst
- Top-Geschmack
- Super Farbe
- Nur noch Einsatz von Monozuckern
- Schutzkultur
- Unterdrückung von Verderbniserregern
- gezielte Milchsäurebildung
- Katalaseaktivität
- homofermentativ
- Produktsicherheit
- Reproduzierbarkeit
- Herstellung in Deutschland
- Beratung beim Einsatz

Von 5,8 auf 5,0 in 28 Stunden!

5,8 und 5,0 = pH-Wert

