CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

iMeat®
Components for good meat
Cracks
Technologie GmbH

# VEGGIE
# KATALOG

M-CUT®

# VEGGIE FÜR DEN GRILL

**Knackiges Grillvergnügen:** Für die Herstellung von vegetarischen Wurstsubstituten nach Art einer Bratwurst hat Meat Cracks ein 2-Komponenten-Komplettsystem entwickelt. Eine Proteinmischung bildet das Grundgerüst für den vegetarischen Grillgenuss. Dank der besonders vollmundigen Würzung – unter anderem mit Pfeffer, Kümmel und Muskat – lässt sich eine fleischfreie Alternative zur herkömmlichen Bratwurst mit typischem Charakter produzieren. Auch bei diesem Produkt ist die kundenindividuelle Entwicklung zahlreicher Geschmacksvarianten problemlos möglich.

## Das Wichtigste auf einen Blick

| **Produkt:** | **M-CUT® Veg. Bratwurst 1504** (Protein, Geschmack)<br>**M-CUT® TM Stabi Veg. BRAT 1504** (Stabilisator) |
|---|---|
| **Anwendungsgebiet:** | Vegetarische Produkte |
| **Dosierung:** | 2 % ig in Wasser |
| **Vorteile:** | **+ Komplettsystem zur Herstellung von Wurstsubstituten nach Art einer Bratwurst**<br>**+ Einfache und sichere Anwendung**<br>**+ Glutenfrei**<br>**+ Frei von Soja**<br>**+ Eiweißquelle** |
| **Marktsegmente:** | Ovo-Lacto-Vegetarier, Flexitarier, Halal |

iMeat® Components for good meat
Cracks Technologie GmbH

Auch zur Herstellung von vegetarischem Fleischkäse geeignet.

M-CUT®

# VEGGIE AUFSCHNITT NACH BRÜHWURST-ART

**Brotzeit:** M-CUT® Veggie 1502 for cold cuts beinhaltet eine hochwertige Proteinmischung, die zusammen mit Wasser und Fett das Grundgerüst des vegetarischen Aufschnittes bildet. Darüber hinaus sorgen eine vollmundige Würzung und natürliche, farbgebende Komponenten für ein ansprechendes Erscheinungsbild sowie einen angenehmen Geschmack.

Durch den zusätzlichen Einsatz des Stabilisators M-CUT® TM Stabi Veg. BRAT 1504 auf Hydrokolloidbasis wird in Verbindung mit den Proteinen des Präparats M-CUT® Veggie 1502 for cold cuts eine einzigartige Festigkeit und Elastizität der Aufschnittware erzielt. Weiterhin weist das Endprodukt einen guten Biss sowie eine optimale Slicebarkeit auf.

## Das Wichtigste auf einen Blick

| | |
|---|---|
| **Produkt:** | **M-CUT® Veggie 1502 for cold cuts** (Proteine, Farbsystem, Geschmack)<br>**M-CUT® TM Stabi Veg. BRAT 1504** (Stabilisator) |
| **Anwendungsgebiet:** | Vegetarische Produkte |
| **Dosierung:** | Je nach Verwendung |
| **Vorteile:** | **+ Komplettsystem zur Herstellung von egetarischem Aufschnitt**<br>**+ Einfache und sichere Anwendung**<br>**+ Glutenfrei**<br>**+ Frei von Soja**<br>**+ Eiweißquelle** |
| **Marktsegmente:** | Ovo-Lacto-Vegetarier, Flexitarier, Halal |

CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

Auch zur Herstellung von vegetarischen Burger-Pattys geeignet.

M-BLEND®

# MEDITERRAN, NATUR ODER CHILI?

**Saftig, locker und lecker:** Für die Herstellung von vegetarischen Frikadellen mit fleischähnlicher Struktur und sehr ansprechender Optik stellt Meat Cracks drei ausgereifte Präparate vor.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Auf Basis der höchst funktionellen Combipräparate ist die Erarbeitung fast jeder kundenindividuellen Geschmacksrichtung denkbar.

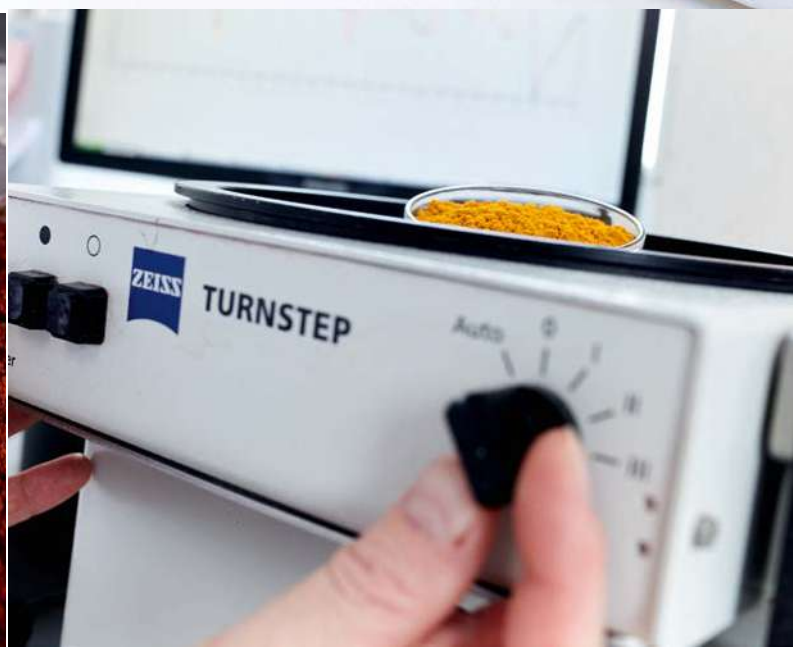
## Das Wichtigste auf einen Blick

| **Produkt:** | **M-BLEND® V-Frika NATUR 1524** [Art.-Nr. 52.15019]<br>**M-BLEND® V-Frika MED 1524** [Art.-Nr. 52.15021]<br>**M-BLEND® V-Frika CHILI 1524** [Art.-Nr. 52.15020] |
|---|---|
| **Anwendungsgebiet:** | Vegetarische Produkte |
| **Dosierung:** | 2 % ig in Wasser |
| **Vorteile:** | **+ Pulverförmiges Combipräparat zur Herstellung von vegetarischen Frikadellen**<br>**+ Einfache und sichere Anwendung**<br>**+ Beliebig individualisierbar**<br>**+ Lactosefrei**<br>**+ Eiweißquelle** |
| **Marktsegmente:** | Ovo-Lacto-Vegetarier, Flexitarier, Halal |

# VON DER IDEE ZUR MARKTREIFE

Für Meat Cracks Kunden eröffnen sich durch die Möglichkeit Auftragsarbeit an das Meat Cracks Entwicklungszentrum zu delegieren neue Perspektiven und Marktchancen. Gemeinsam mit den Kunden werden hier mit maximaler Sicherheit und in kürzester Zeit Projekte zum Erfolg geführt.

- Von der Produkt-Idee zur Serienfertigung
- Versuche im Kundenauftrag
- Wissenschaftliche Dokumentation
- Verkostung und Beurteilung gemeinsam entwickelter Produkte
- Garantierter Schutz aller Projekt-Informationen
- Kurze Entwicklungszyklen
- Durchführung fachspezifischer Workshops und internationaler Kundenseminare




# PRODUKTION

Bei der Herstellung von Gewürzmischungen und funktionellen Additiven werden Gewürze, Extrakte, funktionelle Zutaten und Zusatzstoffe durch Hochleistungs-Mischanlagen miteinander vermengt. Diese verteilen, durch den Einsatz spezieller Mischtechniken, einzelne Rezeptur-Komponenten mit einem Anteil von bis zu 0,03 Prozent gleichmäßig und homogen.

Eine Kombination aus Siebsystemen und Metalldetektoren stellt sicher, dass keinerlei unerwünschte Bestandteile in die Mischanlagen gelangen. Alle Produktionsschritte, von der Verwiegung bis zur Verpackung in individuelle Gebindegrößen, werden von umfangreichen Sicherheitskontrollen begleitet.

Für die Sicherheit der EDV-gestützten Produktion sorgt neben der Kontrolle über Methodenpläne auch die lückenlose Chargen-Rückverfolgbarkeit und eine Gewichtskontrolle mittels Checkweigher.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

# QUALITÄT

Wer Verantwortung für die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln trägt, der vertraut auf kontinuierliche und konsequente Qualitätssicherung. Der hohe Bezug des Unternehmens zum Thema Lebensmittelsicherheit zeigt sich unter anderem in den Zertifizierungen des Qualitätsmanagementsystems nach dem aktuellen IFS Food auf höherem Niveau und EG-Öko-Verordnung. Darüber hinaus können Produkte auf Kundenwunsch gemäß Halal (inkl. Passover) zertifiziert werden. Zahlreiche Kontrollmechanismen wie u. a. EDV-gestützte Produktionsabläufe, Fremdkörperisolation mittels Siebung und Detektion sowie spektralanalytische Untersuchung aller Wareneingänge, Zwischen- und Endproduktchargen begünstigen das angestrebte „0-Fehler-Management“.

Meat Cracks®
Components for good meat
Technologie GmbH

**Meat Cracks Technologie GmbH**
Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen
Germany
+49 5492 9609-0
+49 5492 9609-29
info@meatcracks.de
**www.meatcracks.de**