CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

iMeat®
Components for good meat
Cracks
Technologie GmbH

WÜRZUNGEN & FUNKTIONELLE ADDITIVE

CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

M-BLEND®

DEKORGEWÜRZE

Denn das Auge isst mit

Das breit gefächerte Meat Cracks Angebot an Dekorgewürzen bietet für jeden Wunsch und jeden Geschmack passende Trockengewürzmischungen.
Individuell auf die jeweiligen Kundenanforderungen abgestimmt, sorgen sie für die optisch und geschmacklich hoch ansprechende Würzung von Frischfleisch. Nicht zuletzt, da oftmals auch grobe Gewürze wie z. B. Peperoni, Zwiebel und Paprika verwendet werden.

M-SPREAD®

COMPOUNDS FÜR KOCHWURST

Auch speziell für Leberwürste

Die Meat Cracks Compounds zur Herstellung von Kochwurst überzeugen nicht nur im Geschmack. Sie schaffen in Verbindung mit den in den Mischungen enthaltenen Emulgatoren eine hochwertige und cremige Konsistenz. Zu den speziellen Produkten für die Herstellung von Leberwurst zählen u.a. Compounds für Kalbs- und Schnittlauchleberwurst. Diese sind so zusammengestellt, dass sie für eine sehr gute Streichfähigkeit und ein **besonders sahnig-cremiges Geschmackserlebnis** sorgen.

M-CUT®

COMPOUNDS FÜR BRÜHWURST

Überzeugender Geschmack und beste Stabilisierung

Sehr guter Geschmack und beste Fett- und Wasserbindung bilden die Hauptargumente für die von Meat Cracks entwickelten Compounds für Brühwurst. Dabei sind die Inhaltsstoffe genau auf das jeweils gewünschte Produkt ausgerichtet: z. B. auf Bierschinken, Schinkenwurst, Jagdwurst, Fleischwurst, Lyoner, Brühwurstpastete, gebrühte Bratwurst, Bockwurst oder Wiener Würstchen. Bei ökonomisch ausgereizten Rezepturen wirken die in den Meat Cracks Mischungen enthaltenen Emulgatoren unterstützend und vermindern so Fett- und Geleeabsatz im Endprodukt. Weiterhin wird durch die enthaltenen Umrötehilfsstoffe eine optimale Farbhaltung erzielt. Dies gewährleistet die Produktion eines ökonomischen und den Verbrauchererwartungen entsprechenden Endproduktes.

Meat Cracks
Components for good meat
Technologie GmbH

M-BRINE®

COMPOUNDS FÜR KOCHPÖKELWAREN

Produkte und Prozesse optimieren

Die Meat Cracks Spezialwürzungen für Kochpökelwaren wie Kochschinken und Kassler gewährleisten einen sehr guten Geschmack, eine hohe Ausbeute sowie eine stabile Farbhaltung. **Aufgrund der vergleichsweise komplexen Herstellungsprozesse für Kochpökelwaren bieten die von Meat Cracks durchgeführten Technologie-Beratungen gerade für diese Produktgruppe große Optimierungspotenziale.** Diese Beratungen sind gezielt darauf ausgerichtet, technologische Abläufe zu verbessern und effizienter zu gestalten.

M-CURE®

COMPOUNDS FÜR ROHPÖKELWAREN

Verbesserte Umrötung und Haltbarkeit

Über ein harmonisches Geschmacksprofil, bestehend aus ausgewogener Salznote, Pökelaroma und abgerundeter Würzung, kommt es bei Rohpökelwaren **primär auf einen optimalen Umrötungsprozess** an. Um hier z. B. bei rohem Kernschinken oder Schinkenspeck beste Ergebnisse zu erzielen, gehören neben Meat Cracks Rohpökelwarenmischungen M-CULTURE® Starterkulturen zu einer sicheren Produktion. Sie unterstützen die gezielte Umsetzung von Nitrat zu Nitrit und steuern so den Umrötungsprozess.

M-FERMENTIC®

COMPOUNDS FÜR ROHWURST

Für vielfältige landestypische Spezialitäten

Die weltweite Vielfalt von landestypischen Rohwurstspezialitäten ist nahezu grenzenlos. Um zu optimalen Ergebnissen bei der Rohwurstherstellung zu gelangen, müssen Rohstoffe, Zutaten und Prozessführung optimal aufeinander abgestimmt sein. Gut also, dass bei Meat Cracks ein Expertenteam bereit steht, das für jedes spezielle Produkt passende Gewürzmischungen sowie Compounds entwickelt und produziert. Alle Meat Cracks Reife- und Combi-Präparate sind technologisch perfekt auf M-CULTURE® Starterkulturen abgestimmt und bieten in Kombination die optimale Basis für die Geschmacks- und Farbausprägung während der Fermentation und Reifung im Endprodukt. Dies bildet die Grundlage für **original landestypische Geschmackserlebnisse und beste Produktqualität.**

IHR SPEZIALIST FÜR INDIVIDUELLE PRODUKTE

Zum Komplettprogramm von Meat Cracks gehören noch zahlreiche weitere Produkte mit „Convenience-Plus". **Regelmäßig entwickeln die Meat Cracks Experten ganz neue Lösungen für die verschiedensten Anwendungen der Fleisch- und Wurstwarenbranche.**

M-BLEND®

CRUNCHWÜRZUNGEN

Die insbesondere für Convenience-Produkte entwickelten Crunchwürzungen sorgen für ein besonders frisches und knackiges Geschmackserlebnis. **Denn durch die spezielle Technologie entsteht der Crunch-Effekt erst beim Braten.** Erhältlich sind verschiedene – auf Wunsch auch kundenindividuelle – Geschmacksrichtungen: z. B. der feurige BBQ Arizona Crunch oder der Italia Crunch mit mediterranen Kräutern.

FUNKTIONELLE MISCHUNGEN

Auch für die rein technologische Optimierung hält Meat Cracks verschiedene funktionelle Mischungen bereit. So bieten Stabilisatoren der M-MULSION®Serie innovative Systembausteine zur Unterstützung der Fett- und Wasserbindung oder zur Verbesserung des Bisses. M-COLOUR® Systeme unterstützen mit ausgewählten Inhaltsstoffen die natürliche Fleischfarbe, M-SAFE® Systeme dienen der Produktsicherheit und Haltbarkeit bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren. **Meat Cracks hält für jede Aufgabenstellungen die passende Lösung bereit.** Sprechen Sie uns an.

Meat Cracks
Components for good meat
Technologie GmbH

PERFEKT GEMISCHT

Gewürzmischungen entfalten ihr spezielles Aroma nur dann optimal, wenn sie gleichmäßig gemischt sind. Hierfür sorgen die Meat Cracks Hochleistungs-Mischanlagen.

Diese sind dank ihrer speziellen Mischtechnik in der Lage, selbst 0,03 % eines Gewürzextraktes, eines Gewürzöles oder eines Einzelpräparates gleichmäßig und homogen zu vermengen. Siebsysteme sorgen in Kombination mit Metalldetektoren dafür, dass keinerlei unerwünschte Bestandteile in die Mischanlagen gelangen.
Umfangreiche, EDV gestützte, Kontrollen stellen darüber hinaus sicher, dass die Gewürzmischungen genau entsprechend der hinterlegten Rezeptur entstehen. Detailliert überwacht wird zudem das kontrollierte Verpacken der fertigen Produkte in individuelle Gebindegrößen.

VON DER IDEE ZUR MARKTREIFE

Bei der Erarbeitung individuell optimierter Gewürzmischungen mit oder ohne Funktion können sich die Kunden bei Meat Cracks auf einen strukturierten Projektablauf mit echtem Rundum-Service verlassen:

DIE IDEE

DIE PROJEKTBESPRECHUNG mit dem Kunden dient der Festlegung konkreter Ziele sowie der Anforderungen an die Gewürzmischung.

DIE LÖSUNG berücksichtigt alle projektrelevanten Parameter.

DIE VORSTELLUNG der innovativen Gewürz- und/oder Funktions-Lösungen beim Kunden erfolgt inkl. praktischer Anwendungen, Probeproduktionen und Verkostungen.

DIE GROßPRODUKTION kann im Anschluss beim Kunden aufgenommen werden. Der vorherige Projektablauf sichert hierbei höchste Qualität, Produktsicherheit und Individualität bis ins kleinste Detail.

GEPRÜFT HOHE QUALITÄT

Mehrfach zertifiziert

Die kontinuierliche Qualitätssicherung nimmt bei Meat Cracks einen großen Stellenwert ein. Zu ihr gehören tägliche Sicherheitskontrollen, EDV-gestützte Produktionsprozesse und regelmäßige Schulungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ebenso wie ständige Kontrollen durch externe Prüflabore. Externe Zertifizierungen sind weitere eindrucksvolle Belege des Meat Cracks Qualitätsmanagementsystems, welches von der Rohstoffauswahl über die Produktion bis hin zu den fertigen Produkten reicht. Meat Cracks Kunden können also sicher sein, dass mit einem Höchstmaß an Produktionssicherheit gearbeitet wird, die wiederum die Basis für eine besondere Produktqualität und-sicherheit bildet.

Alle Inhaltsstoffe werden im Meat Cracks Labor eingehend auf ihre Qualität und die Einhaltung der Spezifikationen geprüft. Die Qualitätssicherung begleitet dabei auch die Herstellung der Gewürzmischungen und der rein funktionellen Mischungen in einer systematischen Kette:

- **VIS-NIR-Spektralanalyse**
  Diese dient der laufenden Überprüfung aller gelieferten Rohstoffe ebenso wie der produzierten Gewürzmischungen und funktionellen Mischungen.

- **Siebung und Metalldetektor**
  Fremdstoffe sind unerwünscht – in der Produktion wird deshalb jeder Rohstoff vor dem Mischen gesiebt, zusätzlich kommt ein nachgeschalteter Metalldetektor zum Einsatz.

- **EDV-gestützte Produktion**
  Der gesamte Produktionsprozess läuft durchgängig EDV-unterstützt mittels Barcodes, Artikelnummern, Bezeichnungen und Chargennummern.

- **Chargen-Rückverfolgung**
  Chargennummer, Artikelnummer und Herstellungsdatum ermöglichen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis hin zur Identifizierung jeder einzelnen Rohstoffcharge.

Meat® Components for good meat Cracks 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